Fricassée pavo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pavo: 1 Unidad
Aceite De Maíz: 50 cc
Vino Blanco: 200 cc
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Fondo claro de ave: 300 cc
Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Harina: 100 grs.
Apio: 2 Ramas
Manteca: 100 g
Crema de leche: 300 cc
Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

- Troce el **pavo** en octavos.
- Corte las zanahorias, el *apio* y las cebollas en cubos pequeños.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con aceite caliente selle las piezas de *pavo*.
- Incorpore las verduras, el *ajo* y deje sudar sin que coloreen.
- Añada el *tomate concassé*, la *manteca* y la *harina*.
- Vierta el vino, revuelva bien y deje reducir.
- Adicione el fondo claro y deje cocinar a hervor suave durante 30 minutos.
- Retire las piezas de *pavo* y pase el fondo de cocción por un *tamiz*.
- Vuelva la salsa al fuego añada la *crema*, sal y pimienta de *Cayena*.

Presentación

- Sirva el *pavo* en el centro de un plato.
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fricassee-pavo