Pavita con salsa de pimiento rojo y taquitos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: 8 Fetas
Sal y Pimienta: A gusto
Pechuga de pavita cocida: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.
Repollo verde: 1 Unidad

Salsa

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pimientos colorados: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Caldo: 500 cc
Jalapeño: ½ Unidad

Taquitos

Sal: A gusto
Tortillas mexicanas: 1 Paquete
Apio: 2 Ramas
Zanahorias: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Tomates secos: 150 grs.
Jalapeño: 1 Unidad
Pata - Muslo de pavita: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine la piel y los excesos de grasa de la pechuga.
- Condimente la pechuga con sal, pimienta y envuelva con la *panceta*.
- En una sartén con aceite de oliva dore la pechuga por todas sus caras.

- Elimine el exceso de grasa de la sartén y continúe la cocción en el horno.
- Corte en rebanadas antes de servir.

Taquitos

- Corte las zanahorias, el *apio* y la *cebolla* en trozos
- En una *cacerola* con abundante agua salada disponga la pata y *muslo*, la *zanahoria*, la *cebolla*, el jalapeño, el *apio* y los tomates secos.
- Cocine sobre fuego bajo durante 2 horas.
- Reserve el caldo para la salsa y desmenuce la carne de la pavita.
- Disponga un poco de carne desmenuzada en el centro de una tortilla, enrolle y cierre con un escarbadientes.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que las tortillas se doren.
- Escurra sobre papel absorbente y corte al medio a sesgo.

Salsa

- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Pique groseramente el **pimiento** y el jalapeño.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, el *ajo*, el *pimiento* y el jalapeño.
- Añada 1/2 litro del caldo reservado, la sal, el *cilantro* y cocine durante 10 minutos.
- Procese la salsa y pase por un *tamiz* de malla fina.

Guarnición

- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- Separe las hojas de *repollo* y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Agregue las hojas de *repollo* y saltee.

Presentación

- Sirva un poco de salsa en el fondo del plato, en el centro la *guarnición*, encima los taquitos, al rededor la pavita.
- Decore con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavita-con-salsa-de-pimiento-rojo-y-taquitos