Pavo a las hiervas con arroz

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Puerro: 1/2 Unidad
Arroz basmati precocido: 1 Vaso
Crema fresca: 200 g
Orégano: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad deseada
Salvia: Cantidad necesaria
Pechuga de pavo: 250 g
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Cebolla de verdeo: Cantidad deseada
Eneldo: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad deseada
Sal: Cantidad deseada
Vino Blanco: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos la pechuga de **pavo** en dados y los marcamos salpimentados en una sartén con unas gotas de aceite.
- Cuando el *pavo* haya tomado *color* dorado, lo retiramos y, en esa misma sartén, sofreímos el *puerro*. Cuando tome *color*, mojamos con el vino blanco y dejamos que reduzca.
- A continuación, añadimos todas las hierbas cortadas, la *crema* y los dados de *pavo*.
- Cocinamos a fuego suave durante 10 minutos más, salpimentamos.
- Agregamos el **arroz** *cocido*, según las instrucciones del envase, al *pavo* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavo-a-las-hiervas-con-arroz