Pavo Asado con Ajetes y Lechuga



Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Almidón de Maíz: c/n
Cerveza: 200 c.c.
Muslo de pavo: 3 Unidades
Planta de lechuga: 2 Unidades
Saldo gorda: c/n
Ajetes: 200 Gramos
Cebolleta: 1/2 unidad
Dientes de ajo: 3 Unidades
Pimienta: c/n
Romero: c/n

Preparación de la Receta

- En una bandeja de horno poner los muslos de **pavo**
- *Sazonar* muy bien.
- Incorporar los ajos, los ajetes, el *romero*, aceite de oliva, sal y pimienta
- Regar con la cerveza e introducir en el horno precalentado a 160 ºC unos 45 minutos
- Los últimos 10 minutos podemos subir el horno a 200 ºC para que se dore.
- Poner la salsa resultante en un cazo y espesar con un poco de almidón de maíz diluido en agua.
- Cortar los cogollos de **lechuga** en cuatro trozos y *dorar* en una sartén caliente con un poco de aceite de oliva.
- Emplatar el *pavo* con los cogollos de *lechuga* dorados y salsear bien.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavo-asado-con-ajetes-y-lechuga