

# 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 °C unos 45 minutos
- Los últimos 10 minutos podemos subir el horno a 200 °C 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>