Pavo en arrope de tuna



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechugas de pavo: 2 Unidades
Limones: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Naranja: 1 Unidad
Miel: 1 cda.
Humo liquido: 1 cda.
Arrope de tuna: 30 g

Opcional

Perejil frito:

Puré de arroz

Leche: 100 cc
Nuez Moscada: A gusto
Queso Crema: 50 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Clavos De Olor: 2 Unidades
Sal: A gusto
Manteca: 50 g
Arroz: 150 grs.
Limon: 1 Unidad

Salsa

Semillas de sésamo: 1 cdita.
Oporto: 2 cdas.
Fondo de cocción del pavo: 2 cdas.
Comino: Una pizca
Batatas: 1 k
Sal: A gusto
Jengibre en polvo: Una pizca
Caldo De Ave: 100 cc

Varios

Jengibre en polvo: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte un *limón* en rodajas, ralle la cáscara del otro y exprímalo.
- Exprima la *naranja*.
- En una *cacerola* disponga las rodajas de *limón*, la miel, el humo líquido, la ralladura de *limón* la sal, el *jugo* de *naranja*, el *jugo* de *limón* y el arrope
- Mezcle y cocine a fuego bajo durante 1 hora.
- Elimine la piel de la pechuga y pincele con esta preparación.
- Cocine en el horno caliente.
- Corte en rebanadas y pincele la carne con la preparación de arrope y humo líquido.

Puré de arroz

- Cocine el *arroz* en agua salada durante 15 minutos.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *arroz* con la ralladura de *limón*.
- Agregue la *manteca*, nuez moscada, el clavo de olor, el queso *crema*, la leche, cocine hasta que rompa el hervor y procese.

Salsa

- Pele las batatas corte en cubos y cocine en abundante agua salada hirviendo hasta que estén tiernas.
- Cuele bien y reduzca las batatas a puré.
- En una *cacerola* mezcle el puré de batatas con el *jengibre*, las semillas de *sésamo*, el *comino*, el *Oporto* y el caldo.
- Caliente sobre la hornalla y procese.
- Agregue el fondo de cocción del **pavo** y mezcle bien.

Presentación

- En el costado de un plato acomode las rebanadas de *pavo*, espolvoree con *jengibre* en polvo.
- En otro costado sirva 2 quenelles de puré de *arroz*.
- Sobre el fondo libre del plato forme dibujos con la salsa y con la preparación de arrope y humo líquido.
- Decore con *perejil* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavo-en-arrope-de-tuna