

Pavo en compota de manzanas y taco de papa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pechuga de pavo orgánico: 640 g

Sal gruesa: A gusto

Espinaca

Almendras: 1 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hojas de Perejil: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Espinaca: 500 g

Glaseado de Manzana

Sal: A gusto

Jengibre rallado: 2 cdita.

Mantequilla: 1 cda.

Manzanas rojas: 4 Unidades

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Puré de manzana: 1 Taza

Miel orgánica: 4 cdas.

Canela en rama: 1 Unidad

Salvia: 2 Hojas

Vino Tinto: 1 Taza

Vino Blanco: 1 Taza

Jugo de remolacha: 3/4 Tazas

Papas Laminadas

Papas: 4 Unidades

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Orégano: 1 Rama

Zanahoria rallada: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Remolacha rallada: 1 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Glaseado de Manzana

- Coloque en una *cacerola* el puré de *manzana* y cocine a fuego medio, incorpore el *jugo* de *remolacha*, vino blanco, vino tinto y miel, mezcle y perfume con la rama de canela, los granos de pimienta negra, sal y *jengibre* rallado, mezcle nuevamente y acomode las manzanas previamente cortada a la mitad con piel, agregue las hojas de salvia y deje reducir a fuego lento.

Papas Laminadas

- Pele las papas y córtelas en rodajas, tenga en cuenta de que las rodajas de una **papa** queden juntas.
- En un recipiente coloque la *remolacha* rallada junto con una cucharada de aceite neutro, mezcle. Proceda del mismo modo con la *zanahoria* rallada.
- Pique las hojas de *romero*, *orégano* y *tomillo*, colóquelas en un recipiente y agregue una cucharada de aceite neutro.

Espinaca

- Procese las almendras junto con cuatro cucharadas de aceite de oliva hasta obtener una pasta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine la pasta e *almendra*, sazone con sal y pimienta, mezcle y una vez que tome temperatura incorpore las hojas de *espinaca* enteras, cocínelas solo un minuto y retire del fuego. Coloque las hojas con la pasta de almendras dentro de un bowl, espolvoree con las hojas de *perejil* y reserve.

Armado

- Acomode la pechuga de **pavo** sobre una placa, báñela con una parte del glaseado de *manzana*, sazone con sal y pimienta y cocine en horno precalentado a 180°C durante 1 hora. Terminada la cocción retire del horno y deje reposar 10 minutos, luego corte en porciones.
- Para el armado de las papas laminadas, intercale en cada *rodaja* de *papa* los diferentes aceites, de hierbas, de *remolacha* y de *zanahoria*.
- Luego tome las rodajas de una *papa*, como armando nuevamente la *papa* y pinche de cada extremo con un *palillo* para que las rodajas queden unidas durante la cocción, humedézcalas con aceite de oliva, sazone con sal y envuélvalas en papel aluminio por separado, acomódelas sobre una placa y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 30 minutos. Terminada la cocción quite el papel y los palillos al momento de servir.
- Una vez que las manzanas del glaseado estén tiernas retírelas de la *cacerola*, incorpore una cucharada de vino blanco para levantar el fondo de cocción, mezcle y retire del fuego, agregue la *mantequilla* fría y mezcle hasta emulsionar.

Presentación

- Sirva en una fuente la pechuga de *pato* cortada en porciones, acomode las mitades de *manzana*, las hojas de *espinaca* con pasta de almendras y las papas laminadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pavo-en-compota-de-manzanas-y-taco-de-papa>