# Pechuga de Faisán sobre Puré de Yuca



## Ingredientes

**Arándanos**: 150 grs
**Higos**: 5 Unidades
**Sal**: c/n
**Yuca**: 200 grs
**Azucar**: 100 grs
**Pechuga de faisán**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: c/n

## Preparación de la Receta

- En una olla poner la pulpa de los higos con los *arándanos* triturados, el azúcar y dejar cocinar a fuego bajo hasta que quede parecido a una mermelada.
- En una parrilla muy caliente cocinar la pechuga del faisán unos 5 minutos por cada lado dependiendo del tamaño y del punto se le quiere dar a la carne.
- Durante el último minuto de cocción, con un pincel, empapar bien el faisán con el glaseado y ponerlo encima del puré de **yuca**.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-faisan-glaseada-con-higos-y-arandanos-sobre-pure-de-yuca**