

Pechuga de Faisán sobre Puré de Yuca



Ingredientes

Arándanos: 150 grs

Higos: 5 Unidades

Sal: c/n

Yuca: 200 grs

Azúcar: 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>