Pechuga de pavita con salsa de pimiento verde y taco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno

Tortillas De Maíz: 10 Unidades
Panceta ahumada en fetas: 400 g
Tomates secos: 100 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Papas fritas:
Zanahorias: 2 Unidades
Orégano fresco: 1 Rama
Cebollas: 2 Unidades
Apio: 4 Tallos
Caldo de verduras: 1 L
Vino Blanco: 1 Taza
Tomillo fresco: A gusto
Pechugas de pavita: 2 Unidades
Pavita pata muslo: 2 Unidades

Salsa

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pimiento verde: 1 Unidad
Vino Blanco: 1/2 Taza
Chile jalapeño: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1 Taza
Ajo: 1 Diente
Hojas de cilantro: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno

- Sazone con sal y pimienta las patas muslos de la pavita.
- Pele las cebollas y las zanahorias y corte en *brunoise* al igual que los tallos de *apio*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente, incorpore la *zanahoria* junto con el *apio*, perfume con *tomillo* y *orégano* fresco, mezcle y

cocine unos minutos, luego agregue los tomates secos y las patas muslos, cocine unos minutos y añada el vino blanco y cubra con caldo de verduras, tape la *cacerola* y deje cocinar a fuego lento durante 1 ½ a 2 horas aproximadamente.

Salsa

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee el *chile* jalapeño junto con el *ajo* y la *cebolla* previamente cortados en *brunoise*
- Una vez transparente la *cebolla* incorpore el **pimiento** verde cortado en *brunoise* y las hojas de *cilantro*, mezcle y una vez tiernas las verduras agregue el vino blanco junto con el caldo de verduras, sazone con sal y deje cocinar a fuego lento hasta que los líquidos reduzcan.
- Retire, procese y tamice
- Luego lleve nuevamente a la *cacerola* para mantenerla caliente hasta el momento de servir el plato.

Armado

- Corte las pechugas por la mitad y colóquelas en un recipiente con aceite de oliva, *tomillo*, sal y pimienta, deje *marinar* durante 2 horas aproximadamente
- Transcurrido el tiempo de maceración envuelva las pechugas con las *fetas* de *panceta* ahumada hasta cubrirlas por completo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las pechugas, una vez que comiencen a dorarse retire y termine la cocción en horno precalentado durante 10 minutos.
- Una vez que las patas y muslos estén tiernos retire y desmenuce la carne.
- Por otro lado cuele las verduras y píquelas.
- Coloque la carne desmenuzada y las verduras picadas en un bowl, mezcle y coloque en el centro de una tortilla una porción del relleno, luego enrolle y pinche con un *palillo* para que no se abra, proceda del mismo modo con el resto.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría los tacos hasta que estén levemente dorados, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Retire las pechugas del horno, deje reposar unos minutos y luego córtelas en 4 porciones.

Presentación

- Sirva la salsa en el fondo de un plato, encima acomode una pechuga de pavita cortada y acompañe con un taco.
- Decore con las papas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pavita-con-salsa-de-pimiento-verde-y-taco