# Pechuga de pavo con calabaza al romero y maple



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Miel de Maple**: 50 cc
**Pechuga de pavo**: 1 Unidad
**Aceite de oliva en aerosol**: Cantidad necesaria

### Guarnición

**Romero fresco**: 20 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Miel de Maple**: 80 cc
**Zapallito**: 1/2 Unidad

### Salsa de Arándanos agridulces

**Pulpa de arándanos**: 100 g
**Vinagre Balsámico**: 50 cc
**Arándanos frescos**: 100 g
**Azucar morena**: 25 grs.

## Preparación de la Receta

- Condimente la pechuga de **pavo** con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, selle la pechuga de *pavo* de ambos lados.
- Coloque la pechuga de *pavo* en una placa para horno.
- Lleve al horno precalentado a 180° y cocine hasta terminar la cocción.
- Durante la cocción pinte la pechuga de *pavo* con miel de maple.
- Retire y corte en porciones.

### Guarnición

- Corte el *zapallo* en rodajas y retire las semillas.
- Coloque en una placa para horno con una *plancha* de silicona y espolvoree con **romero**, miel de maple, sal y pimienta
- Lleve al horno y cocine hasta que esté blanda y caramelizada, de ambos lados
- Reserve.

## Salsa de arándandanos

- En una olla coloque el azúcar moreno a derretir.
- Desglase con *vinagre* balsámico, deje evaporar el alcohol y agregue la pulpa de *arándanos* y los *arándanos* (reserve 1 cda).
- Deje cocinar a fuego bajo.
- Retire y reserve.

## Presentación

- En un plato coloque las rodajas de *zapallo*, la pechuga de *pavo* y rocíe con la salsa de *arándanos*.
- Decore con los *arándanos* reservados.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pavo-con-calabaza-al-romero-y-maple**