

Pechuga de pavo con chorizo colorado y cebada en manteca de romero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pechuga de pavita: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: 1 Unidad

Chorizo colorado: 50 Unidad

Guarnición

Caldo De Pollo: 500 cc

Vino Blanco: 100 cc

Cebada en grano: 200 g

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.

Manteca: 50 g

Salsa

Perejil: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Pan Rallado: 4 cdas.

Varios

Mezclum de Hojas Verdes:

Preparación de la Receta

- Exprima el *limón*.
- Desehuse la pechuga y elimine la piel.
- Pele el chorizo, corte la mitad en rodajas y pique la otra mitad.
- Abra al medio las pechuga.
- A una mitad corte en trozos

- Condimento con sal y pimienta.
- Cocine en el grill las antras.
- Termine la cocción en el horno con las rodajas de chorizo encima.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los trozos de pechuga
- Agregue el chorizo picado
- Condimento con sal y pimienta.
- Deglase con el *jugo de limón*.

Guarnición

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue la cebada y dore.
- Cubra con el vino, cuando reduzca incorpore el caldo poco a poco hasta terminar la cocción.
- A último momento agregue la **manteca** y el queso rallado.

Salsa

- Pique el *perejil* y el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* con el pan rallado y el *perejil*
- Condimento con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en platos individuales
- Acompañe con la cebada y mezclum de hojas verdes
- Salpique con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pavo-con-chorizo-colorado-y-cebada-en-manteca-de-romero>