

# 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

- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine en el grill las anteras.
- 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
- Condimente 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 aciete de oliva saltee el ajo con el pan rallado y el perejil
- Condimente 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-enmanteca-de-romero