

Pechuga de pavo con curasao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Espinaca: 1 Paquete

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 2 Ramas

Panceta ahumada: 100 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Pechuga de pavita: 1 Unidad

Echalottes: 2 Unidades

Espinacas salteadas

Espinacas: 2 Paquetes

Sal: Una pizca

Aceite De Oliva: 1 cda.

Papines

Ajos: 2 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Papines: 100 g

Miel: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal gruesa: 2 cdas.

Salsa de curasao

Manteca: 20 g

Fondo de verduras: 25 cc

Blue curaçao: 75 cc

Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla*.
- Machaque los ajos y deje la piel.

- Retire la piel de la pavita y corte en bifos grandes.
- Lave bien las hojas de *espinaca* y retire os cabos duros.
- Retire el cuero de la *panceta* y corte en tiras.
- En una sartén sin materia grasa saltee la *panceta* hasta *dorar*
- Añada las cebollas y rehogue.
- Salpimiente los bifos y coloque encima de cada uno una hoja de *espinaca*
- Añada la *panceta* salteada junto con la *cebolla*, enrolle la pavita y cierre con palillos de madera.
- En la misma sartén donde salteó la *panceta* y la *cebolla* selle la pavita rellena de ambos lados hasta *dorar*.
- En una fuente para horno coloque el aceite de oliva, los ajos machacados y el *romero*, añada los bifos de pavita rellenos y lleve a horno durante 10 aproximadamente

Papines

- Exprima el *jugo* de la *naranja*.
- Machaque el *ajo* y retire la piel.
- En una olla con agua en ebullición y sal gruesa cocine los papines entre 10 y 12 minutos.
- Retire, cuele y corte a la mitad.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los papines junto con el *ajo* machacado.
- Añada la miel, el *jugo* de *naranja*, sal y pimienta.

Espinacas salteadas

- En una sartén con aceite de oliva saltée las espinacas durante unos segundos
- Condimente con sal y retire

Salsa de curasao

- Corte la *manteca* en cubos
- En una olla coloque el curasao y deje reducir hasta evaporar el alcohol.
- Añada el caldo y condimente con sal y pimienta.
- Termine con los cubos de *manteca* mezclando bien fuera del fuego.
- Reserve caliente.

Presentación

- Sirva los papines en un costado del plato, las espinacas en el centro, las pechugas sobre el colchón de espinacas y termine con la salsa de curasao

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pavo-con-curasao>