

Pechuga de Pavo con Hongos Shiitake



Ingredientes

Cebolla: 1/2 unidad

Filetes de pechuga de pavo: 350 grs

Mantequilla: 30 grs

Sal y Pimienta: c/n

Tomate: 1 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Hongos shiitake: 250 grs

Orégano fresco: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Vino de jerez: 100 miliitros

Preparación de la Receta

- Limpiar las setas y cortar en láminas.
- Cortar en cuadraditos pequeños la *cebolla*, el *tomate* y el diente de *ajo*.
- Freír en una sartén con aceite los filetes
- Retirary reservar.
- En la misma sartén incorporar la cucharada de *mantequilla* y poner los champiñones, la *cebolla* y el *ajo*.
- Cuando estén dorados, agregar una cucharada de jerez seco y dejar evaporar.
- Incorporar de nuevo las pechugas de **pavo** y añadir el *tomate* picado y un poco de *orégano*, salpimentar.
- Dejar cocer 5 minutos y listo.

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