elGourmet

Pechuga de pavo en croûte con salsa de castañas, échalotes caramelizadas y puré de papas y tomillo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechugas de pavo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 100 g
Ciruelas pasas: 100 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Échalotes caramelizadas

Jerez: 200 cc
Azucar: 30 grs.
Echalotte: 500 g
Nueces: 50 g
Pasas de Uva: 50 grs.
Curry: 1 cdita.
Sal: 1 Una pizca
Canela: 1 cdita.

Masa quebrada

Avellanas: 30 g
Almendras: 50 g
Agua: 50 cc
Manteca: 100 g
Harina: 120 grs.
Yema: 1 Unidad

Puré de papas aromatizado

Papas: 1 k
Caldo de verduras: 1 L
Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Ajo: 2 Dientes
Tomillo fresco: 1 Rama

Salsa de castañas

Castañas: 250 g
Oporto: 50 cc
Manteca: 50 g
Tomillo: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo oscuro de ave: 350 cc

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la pechuga y elimine el filete interno.
- Con la ayuda de un cuchillo forme una cavidad interna en la pechuga.
- Corte las ciruelas y la *panceta* en *brunoise*.
- Rellene con las ciruelas y la *panceta*
- Cierre el extremo con la ayuda de palillos de madera
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne por ambas caras
- Salpimiente.
- Continúe la cocción en horno precalentado a 180º C durante 10 minutos.

Masa quebrada

- Pele las almendras, tueste en el horno y procese.
- Tueste las avellanas y procese.
- Mezcle la *harina* con el polvo de almendras y avellanas.
- Incorpore la *manteca* y mezcle con la yema de los dedos hasta obtener una masa arenosa,
- Incorpore la yema y el agua hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa en la mesada enharinada con la ayuda de un palote hasta obtener una lámina de 4 mm de espesor.

Armado

- Elimine los palillos de la pechuga y envuelva con la masa.
- Pincele la superficie con *huevo* diluido en agua.
- Termine la cocción en el horno durante 8 minutos aproximadamente.

Salsa de castañas

- Realice un corte en la superficie de las castañas y cocine en agua hirviendo durante 20 minutos.
- Remoje en agua helada, pele y pique finamente.
- En una *cacerola* reduzca el fondo y el *Oporto* con las castañas y el **tomillo**.
- Procese hasta obtener una *crema* y pase por un colador chino.
- Vuelva a la *cacerola*, salpimiente y monte con la *manteca* fría.

Puré de papas aromatizado

- Pele las papas y corte en cubos.
- Pele el *ajo* y filetee.
- Desgrane 1 rama de *tomillo*.
- En una *cacerola* disponga el caldo, el *ajo*, 1 rama de *tomillo* y las papas.
- Cocine hasta que las papas estén tiernas.
- Cuele y reduzca las papas a puré.
- Lleve el puré a la *cacerola* y seque sobre fuego bajo con la *manteca* y el aceite.
- Aromatice con el *tomillo*.

Échalotes caramelizadas

- En una *cacerola* con agua blanquee las échalotes.
- Cuele y corte la cocción en agua helada.
- Pele las nueces
- En una *cacerola* disponga el Jerez, el azúcar y las échalotes, la sal, el *curry* y la canela
- Agregue las pasas y las nueces.
- Cocine a fuego bajo hasta caramelizar

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de puré, las échalotes a los costados de éste, luego la pechuga fileteada.
- En los bordes sirva la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pavo-en-crote-con-salsa-de-castanas-echalotes-caramelizadas-y-pure-de-papas-y-tomillo