Pechuga de pavo en dos salsas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta verde: A gusto
Echalotte picado: 5 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pechuga de pavo: 4 Unidad

Pastel de Papa

Cebolla: 1/2 Unidad
Papa: 2 Unidad
Leche: 1/2 Taza
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Claras de huevo: 2 Unidades

Salsa de choclo

Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1/2 Taza
Cilantro: 1 Rama
Granos de choclo: 1 Taza
Cúrcuma en polvo: 1/2 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa de Vino Tinto

Chile guajillo hidratado: 2 Unidades
Echalotte picado: 5 cdas.
Vino Tinto: 1/2 Taza
Caldo de verduras: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Chauchas blanqueadas: 20 g
Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Espolvoree las pechugas de **pavo** con sal, pimienta, pimienta verde, echalote picado y *cebolla* picada por ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva, selle las pechugas de *pavo*.
- Coloque en una placa para horno con una rejilla y lleve al horno precalentado a 180° hasta terminar la cocción.
- Retire del horno y corte en porciones.

Salsa Vino Tinto

- Retire las semillas del *chile* guajillo.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue el echalote picado y el *chile* guajillo.
- Agregue el caldo de verdura y desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y deje cocinar a fuego bajo hasta que reduzca.
- Coloque la mezcla en un procesador y procese.

Salsa de choclo

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, agregue la *cúrcuma* y los granos de *choclo*.
- Incorpore el caldo de verduras y la rama de *cilantro*.
- Condimente con sal y pimienta y cocine a fuego bajo.
- Retire el *cilantro* y coloque en un procesador, procese y reserve.

Pastel de Papa

- Pele y corte las papas en láminas finas.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- En un bowl, mezcle el *huevo*, las claras, leche, sal y pimienta.
- Agregue las papas y la *cebolla* y mezcle bien.
- Coloque la preparación en un molde para horno y lleve al horno hasta cocinar.
- Retire y corte en porciones con la ayuda de un aro de metal.

Presentación

- En la base de un plato coloque las chauchas, encima coloque la pechuga de *pavo* y el pastel de *papa*.
- Rocíe con las dos salsas
- Decore con *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pavo-en-dos-salsas