Pechugas de pavo con ensalada cesar del mar

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cognac: 50 cc
Miel: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Pechugas de pavo: 1 k
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Aderezo

Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 1 cda.
Mayonesa: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 3 cdas.
Anchoa: 1 Unidad

Ensalada

Tubo de Calamar: 200 g
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Langostinos: 4 Unidades
Sal y pimienta negra: A gusto
Cayos de vieiras: 8 Unidades
Tentáculos de calamar: 50 g
Ajo: 1 Diente
Pan de campo: 2 Rodajas

Preparación de la Receta

- Condimente las pechugas de **pavo** con aceite de oliva y sal y coloque sobre la parrilla a cocinar de ambos lados.
- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- En una olla mezcle el *jugo* de *naranja*, el cognac, la miel, sal, pimienta, el *ajo*, *tomillo* y salvia.

- Coloque sobre la parrilla a calentar y pinte las pechugas durante la cocción de ambos lados para saborizarlas.

Ensalada

- Limpie los *langostinos* y retire la vena interna.
- Limpie el tubo de *calamar* y corte en triángulos, haga un cuadriculado sobre los mismos
- Limpie las vieiras.
- Cocine las vieiras, los *langostinos* el tubo de *calamar* y los tentáculos sobre la *plancha* con aceite de oliva, sal y pimienta
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Condimente las rodajas de pan de campo con aceite de oliva, *ajo*, sal y pimienta.
- Coloque sobre la *plancha* a *dorar* de ambos lados.
- Retire y corte en cubos pequeños.

Aderezo

- Pele y pique el *ajo*.
- En un mortero coloque la *anchoa*, el *ajo*, sal, pimienta y un poco de aceite de oliva.
- Trabaje hasta moler bien los ingredientes.
- Agregue el *jugo* de *limón*, *crema* de leche, la *mayonesa*, el queso parmesano y añada por último más aceite de oliva.
- En un bowl coloque las hojas verdes cortadas con las manos tamaño bocado y condimente con un poco del aderezo.

Presentación

- Sirva las pechugas fileteadas, junto a la ensalada del mar sobre las hojas verdes.
- Rocíe con el aderezo y termine con pimienta y los crutones de pan de campo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechugas-de-pavo-con-ensalada-cesar-del-mar