elGourmet

Pechugas de pavo con salsa de uvas blancas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro (hojas): 4 Unidad
Manteca: 150 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pavo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Hierbas picadas (tomillo/oregano/romero/salvia): Cantidad deseada

Guarnicion

Puerros baby: 150 Cantidad necesaria
Estragón picado: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Remolachas baby: 200 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 20 g
Azúcar Negra: 2 cdas.
Hinojo baby: 150 g
Zanahorias baby: 200 g
Vinagre de vino: 1/2 Taza

Patas y Salsa

Ralladura de limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Puerros sólo parte blanca: 4 Unidades
Manteca: 20 g
Vino Blanco: 1 Vaso
Uvas blancas sin semillas: 2 Tazas
Jugo de uvas: 200 cc
Aceite De Oliva: 2 cda.

Relleno

Pan Lactal: 6 Rodaja
Ajo picado: 2 Dientes
Datiles picados: 150 g
Vinagre de vino: 3 cdas.
Ralladura de limón: 2 Unidad
Miel: 2 cdas.
Estragón fresco: 3 cda.

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Separe las patas de la pechuga, y la piel de la pechuga sin sacarla.
- En un bowl mezcle la *manteca*, con las hierbas, condimente con sal y pimienta.
- Unte la pechuga por arriba y por debajo de la piel con la *manteca*.
- En una fuente coloque la pechuga condimentada con sal y aceite de oliva, envuelva en papel aluminio enmantecado previamente con un colchón de hojas de *puerro*, lleve al horno precalentado a una temperatura de 180ºC y luego bájelo a 160ºC durante 1 hora aproximadamente.
- Deshuese las patas, retirando tendones y partes duras, reserve.

Relleno

- En un bowl coloque las rodajas de pan y remoje con el *vinagre*.
- Procese el pan remojado en *vinagre*, los dátiles, la miel, el *estragon*, el *ajo* y la ralladura de *limón*.

Patas y salsa

- En una fuente para horno coloque una cama de *puerro* untados con *manteca*.
- Coloque el relleno sobre las patas cierre y ate con hilo
- Incorpore las patas rellenas en la fuente con la cama de *puerro* y añada la ralladura de *limón*, el *jugo* de uva, el vino, condimente con aceite, sal y pimienta, y por ultimo agregue las uvas.
- Lleve al horno la fuente con las patas durante aproximadamente 1 hora y media.

Guarnición

- En una sartén caliente con *manteca* disolver el azúcar, añadir la *remolacha*, el *hinojo*, la *zanahoria*, el *puerro* y el *estragon*, *condimentar* con aceite, sal y pimienta y agregar el *vinagre*.

Armado

- Retire del horno las patas y la pechuga.
- Retire la sarten del fuego una vez que las verduras esten cocidas.

Presentación

- En un plato coloque una porción de pechuga y de pata rellena, bañe con la salsa obtenida de la cocción de las patas.
- Acompañe con una porción de la *guarnición*.

Consulta la receta original en