Solomillo de pavo con salsa de ciruelas y puré de boniato



Ingredientes

Solomillos de pavo: 2 Unidades
Vino Tinto: 1 vasito
Ciruelas pasas sin hueso: 1 Puñado
Mantequilla: 100 Gramos
Aceite de oliva extra virgen: A gusto
Puerros: 2 Unidades
Caldo De Pollo: 1 vasito
Canela: 1 Pizca
Boniatos: 2 Unidades
Pimienta negra y sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Doramos en una cazuela con aceite bien caliente los solomillos de **pavo**
- Retiramos y reservamos
- Añadimos en esa misma cazuela *mantequilla* y doramos el *puerro* picado
- Salpimentamos y añadimos una pizca de canela y las ciruelas.
- Mojamos con el vino y dejamos que reduzca
- Vertemos el caldo y añadimos nuevamente el *pavo* para que termine de hacerse en la salsa.
- Pelamos y cortamos los boniatos en cubos
- Doramos en una olla exprés, ligeramente los boniatos con un poco de aceite y cuando comiencen a coger *color* cubrimos con agua.
- Dejamos cocer 5 minutos.
- Pasado ese tiempo, retiramos el agua de cocción y machacamos con ayuda de un tenedor hasta obtener un puré de **boniato**.
- Por último, integramos la *mantequilla* en el puré y salpimentamos al gusto.
- Reservamos.
- Servimos el *pavo* troceado al gusto y acompañamos con la salsa de ciruelas y el parmentier de *boniato*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-pavo-con-salsa-de-ciruelas-y-pure-de-boniato