

Pavo en salsa de mostaza



Ingredientes

250 gr de cebolla cortada

40 gr de aceite de oliva

50 gr de vino blanco

10 gr de maicena

1 cda de sal

100 gr de caldo de ave desgrasado

800 gr de carne de pavo para estofar

40 gr de mostaza antigua

Personas: 4 pax

Tiempo total: 25 min

Preparación: 3 min

Cocinado: 22 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga la cebolla cortada con 20 gramos del aceite en una sartén y sofría durante 10 minutos a baja temperatura hasta que esté pochada.

Añada el vino blanco y evapore durante 1 minuto.

Diluya la maicena en el caldo de ave y remueva hasta conseguir una bechamel clarita. (Aprox 10 minutos)

Incorpore la mostaza y remueva 1 minuto.

En una sartén dore los dados de carne de pavo con un chorrito de aceite de oliva.

Añada la salsa a la sartén y cuando comience a hervir, retire del fuego y sirva inmediatamente.

Nota,- Podemos poner unas patatas pequeñas con piel en el microondas durante 5 ó 6 minutos para acompañar a nuestro plato.

Pavo en salsa de mostaza(thermomix)



Ingredientes

250 gr de cebolla cortada

40 gr de aceite de oliva

50 gr de vino blanco

10 gr de maicena

1 cda de sal

100 gr de caldo de ave desgrasado

800 gr de carne de pavo para estofar

40 gr de mostaza antigua

Personas: 4 pax

Tiempo total: 25 min

Preparación: 3 min

Cocinado: 22 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso la cebolla cortada en cuartos y 20 gr de aceite. Trocee 6 seg/vel4 y sofría durante 10 min/120º/vel1.

Añada el vino blanco y sin poner el cubilete, evapore 1 min/varoma/vel1.

Añada la maicena y el caldo de ave y programe 10 min/100º/vel2.

Mientras tanto dore los dados de carne en una sartén con un chorrito de aceite de oliva.

Incorpore al vaso la mostaza y triture 1 min/vel 5-10 progresivamente,

Añada la salsa del vaso a la sartén y cuando comience a hervir, retire del fuego y sirva inmediatamente.

Nota,- Podemos poner unas patatas pequeñas con piel en el microondas durante 5 ó 6 minutos para acompañar a nuestro plato.