

PECHUGAS DE PAVO AL CAVA

INGREDIENTES

800 gr de pechuga
5 champiñones fileteados
1 tomate pequeño
1 zanahoria
1 cebolla pequeña
50 gr de queso gruyere
1 cub de nata
300 gr de cava
1 pastillas de caldo
1 cucharada de mantequilla
 $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite
1 hoja de laurel, sal y pimienta, estragón y tomillo
100 gr de harina

PREPARACION

Cortar a tiras o en trozos las pechugas. Poner la harina y las especias en una bolsa. Introducir las pechugas en la bolsa y rebozarlas.

Rallar el queso y reservar.

En el Thermomix calentar la mantequilla y el aceite 3 minutos a 100° en velocidad 1. Añadir la cebolla, la zanahoria y el tomate y sofreír 7 minutos a 100° velocidad 6. Añadir el cava, la nata, las pechugas, la pastilla de caldo y cocinar programando 10 minutos a 100° velocidad 1. Por ultimo añadir el queso, mezclar y servir.