

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pechugas-de-pavo-rellenas-de-ciruelas.html>

Pechugas de pavo rellenas de ciruelas

INGREDIENTES

(para dos personas)

- 2 filetes gorditos de pavo
- sal y pimienta
- 100 gramos de ciruelas de California sin hueso
- 1/2 copa de vermú
- harina
- 1/2 cucharita de romero seco
- 1 cucharada rasa de mostaza
- 1/2 brik pequeño de nata líquida
- aceite

PREPARACIÓN

Ponga la noche anterior las ciruelas en remojo con el vermú.

Salpimentar el interior de las bolsas de los filetes y rellenarlos con los orejones. Cerrar las bolsas con pinchitos o cosiéndolos con bramante.

Espolvorear con harina y freír durante tres minutos por cada lado en aceite muy caliente. Sacar y reservar. Dejar sólo un poquito de aceite en la sartén.

Machacar el romero en un mortero y mezclarlo con la mostaza. Echarlo en la sartén con el vermut de los orejones.

Remover bien y volver a poner la carne en la sartén. Tapar y dejar a fuego lento durante unos diez minutos. Si ve que se queda seco, añada un poco de agua caliente y dé la vuelta a la carne al menos una vez.

Sacar la carne, quitarle los pinchitos o el bramante y colocarla sobre los platos. Añadir la nata a la salsa, rectificar de sal y pimienta y repartir la salsa sobre los dos platos