

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

Pechugas de pavo rellenas de foie y trufas

INGREDIENTES

2 pechugas de pavo
1 trufa negra fresca o de lata
300 grs. de foie-gras de pato
4 cucharadas de vino de Jerez dulce "Cream"
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal a su gusto
Pimienta a su gusto
25 grs. de mantequilla
1 vaso de nata líquida

PREPARACIÓN

Abrir las pechugas por la mitad para conseguir unos escalopes grandes y finos. Sazonarlos con sal y pimienta.

Si la trufa fuese fresca, cepillarla muy bien bajo el chorro de agua fría. Cortarlas en láminas muy finas y repartirlas sobre la carne.

Cortar el hígado de pato en cuatro trozos iguales y distribuirlos sobre las pechugas. Enrollar los escalopes sobre sí mismo, cerrar y atarlos con una cuerda.

Verter la mantequilla y el aceite en una sartén y dorar los rollos a fuego lento unos cinco minutos. Pasar los escalopes a una bandeja refractaria junto con la grasilla residual de la sartén y hacerlos al horno precalentado a temperatura media/alta durante 12 minutos.

Retirar la carne de la bandeja y verter sobre el jugo de la cocción restante el jerez, raspando el fondo de la bandeja para desprender las costras y adherencias. Añadir la nata y darle a todo un hervor el tiempo necesario para que la salsa resulte cremosa. Pasarla por un colador y servirla como fondo de plato bajo las pechugas cortadas en rodajas gruesas, que se abran conservado en el horno apagado