

Escalopines de pavo con bechamel

Descripción

Esta receta me la pasó Loli, mi cuñada.

He cometido el fallo de ponerle tomate natural en lugar de poner salsa de tomate frito. No es que no estén buenos (que lo están), es que el tomate ha soltado mucha agua. Así que sustituid un tomate por otro y ya veréis que ricos están.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 8 filetes de pavo.
- * 7 lonchas de bacon ahumado.
- * 2 tomates maduros. Si ponéis salsa de tomate frito, a vuestro gusto.

- * Queso rallado, como siempre la cantidad y variedad que mas os guste.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta.



Para la bechamel;

- * 1/2 l de leche.
- * 45 gr de harina.
- * 45 gr de mantequilla.
- * Nuez moscada a gusto, sal.

Preparación:

Salpimentar los filetes de pavo y reservar. Trocear en rodajas finas los tomates y colocarlos en una fuente para horno. Troceamos también el bacon en porciones no muy pequeñas y reservamos.





En una sartÃ©n con un chorrito de aceite de oliva doramos los filetes de pavo, a fuego fuerte, vuelta y vuelta. Los vamos poniendo encima del tomate. Repartimos el bacon troceado sobre los filetes de pavo.

Precalentamos el horno, 180Â°C, calor arriba y abajo.

En la misma sartÃ©n de los filetes hacemos la bechamel, ponemos la mantequilla, cuando se deshaga aÃ±adimos la harina y removemos todo el tiempo para que se haga. Cuando este dorada vertemos la leche y seguimos removiendo para que no salgan grumos, sazonamos, echamos la nuez moscada y removemos hasta que quede una masa homogÃ©nea.



Una vez hecha, la vertemos sobre el bacon de forma que cubra todos los filetes y por encima ponemos el queso rallado.



Metemos al horno, 180Â°, calor arriba y abajo durante 15 minutos, pasados los cuales ponemos el horno en modo gratinar (200Â°C) y dejamos nuestra fuente hasta que se dore por encima.

Sacamos y servimos caliente.

Consejo: Como os he dicho al principio de la receta, **sustituid el tomate natural por la salsa de tomate frito**. Poned el queso que mas os guste, yo he puesto un queso tierno, pero creo que uno curado no le iría nada mal.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

octubre 28, 2014

Autor

admin

default watermark