

Estofado de pavo al cava

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». Tenía una botella de cava empezada y no sabía que hacer con él, así que se me ocurrió aprovecharlo para esta receta.



Ingredientes:

- * 450 gr de estofado de pavo. Ya viene troceado y en bandejas en los supermercados.
- * 1/4 de pimiento verde.
- * 1/4 de pimiento rojo.
- * 1/2 cebolleta pequeña.
- * 1 porreta de cebolleta (las hojas verdes de la cebolleta).
- * 1 diente de ajo.
- * 1 clavo de especia.



- * 1 tomate maduro pequeño.
- * 4 patatas grandes.
- * La punta de una cuchara de postre de pimentón dulce.
- * Perejil, sal, laurel, pimienta, aceite de oliva, un buen chorro de cava.

Preparación:

Esta receta la vamos a hacer en la olla rápida.

Lavamos y troceamos las verduras, no hace falta que sea muy finamente, porque en la olla rápida se hacen enseguida y reservamos. Pelamos el tomate y las patatas, salpimentamos el pavo y reservamos también.

En la olla ponemos aceite de oliva, que cubra el fondo. Echamos la cebolleta, el ajo y el clavo a pochar.

Cuando se dore añadimos los pimientos (verde y rojo), el perejil y la porreta de la cebolleta.





Cuando este pochado añadimos el pavo, revolvemos para que se dore un poco y añadimos el pimentón, seguimos mezclando, añadimos el tomate troceado y seguimos removiendo.



Pasados unos minutos añadimos las patatas cascadas, mezclamos todo y seguidamente vertemos el cava, casi tiene que cubrir el guiso, si veis que es poco añadimos un poco de agua o caldo de carne o pollo.



Rectificamos de sal, removemos y cerramos la olla, que cueza unos 20 minutos.
Pasado el tiempo, abrimos y servimos.



¡¡¡ Buen provecho!!!

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación
enero 12, 2015

Autor
admin

default watermark