



Muslos de pavo asados con cebolla y manzana

Descripción



Una de esas recetas que atraen cuando la descubres. Y el pavo una carne nutritiva que hace que se convierta en un plato muy recomendable.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 4 zancos de pavo no grandes. Yo he puesto 3 porque me parecían muy grandes.
- 2 manzanas medianas.
- 2 cebollas grandes.
- 150 ml de vino blanco.
- 2 plátanos.

- 8 ciruelas pasas sin hueso.
- Sal, pimienta, perejil, aceite de oliva, canela en polvo.

Preparaci3n:

Limpiamos bien los muslos (les podemos quitar la piel), salpimentamos y reservamos.

Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo.

Pelamos y picamos las cebollas en trozos no peque±os y esparcimos en una fuente de horno. Pelamos y cascamos las manzanas y las ponemos con las cebollas. Colocamos los muslos de pavo encima, regamos con el vino blanco y horneamos durante unos 90 minutos.



Mientras, pelamos y cortamos los pl±tanos en lonchas no demasiado gordas. Ponemos una sart3n, con un chorrito de aceite de oliva, al fuego y salteamos el pl±tano y las ciruelas brevemente. Espolvoreamos con un poco de canela (es opcional). Retiramos del fuego y reservamos.



default watermark

Una vez asado, en la receta original trituran la cebolla y la manzana con el jugo, hacen con ello una salsa, pero en casa nos gusta encontrar los tropiezos.

Si nos decantamos por hacer la salsa:

Una vez hecho el asado, retiramos los muslos a otra fuente, dejamos que mantengan el calor en el horno apagado y pasamos las cebollas y las manzanas con su jugo a un baso batidor y trituramos. QuedarÃ¡ como resultado una salsa que mantendremos caliente.

Para servir, en un plato pondremos un muslo, salseamos al gusto y ponemos como guarniciÃ³n el salteado de fruta. Espolvoreamos con perejil.

Â¡Vaya plato rico que nos hemos marcado hoy!



Receta sin hacer salsa, con la cebolla y la manzana sin triturar.

Consejo: El tiempo de asado siempre es orientativo, depende de la potencia del horno y cada uno es un mundo. Como veis en la foto, no he triturado nada.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categorías

1. Carnes
2. Frutas

Fecha de creación

septiembre 13, 2017

Autor

admin