

Pavo al chocolate

Descripción

Esta receta me la pasó Raúl, me parecía curiosa la mezcla de pavo y chocolate. Aunque ya sé que las carnes y el chocolate maridan muy bien.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 700 gr de carne de pavo. Yo he puesto las vendejas de estofado de pavo, que encontramos en los supermercados.
- * 2 zanahorias medianas.
- * 1 puerro gordo.
- * 200 ml de vino blanco.
- * 40 gr de chocolate negro (70 % de cacao).
- * Caldo de verduras. La receta original lleva una pastilla de caldo de verduras.
- * 1 hoja de laurel.
- * 1/2 cucharada sopera de pimentón dulce.
- * Pimienta molida, sal, aceite de oliva, agua.

Preparación:

Salpimentamos el pavo y reservamos. Lavamos y troceamos las zanahorias y el puerro. Reservamos. En un bol grande, ponemos el pavo, las zanahorias, el puerro, el laurel, el vino y el pimentón. Removemos y mezclamos bien todo, tapamos con film y metemos en el frigorífico durante toda la noche, para que se macere.



Al día siguiente, sacamos de la nevera, escurrimos la carne y la verdura y guardamos el líquido que ha soltado al macerar.

En una olla ancha y baja, vertemos aceite de oliva y ponemos nuestra carne y verduras a que se pochen.

Soltar el líquido, removemos para que se vaya haciendo. Pasados unos 10 minutos, añadimos el jugo de macerar y cubrimos con agua.

Dejamos que se vaya haciendo, removiendo de cuando en cuando, pasados otros 10 minutos añadimos el caldo de verduras, removemos y lo dejamos al fuego

hasta que veamos que el pavo esta blando.



Es entonces cuando troceamos el chocolate y lo añadimos al guiso. Removemos hasta que se funda el chocolate, dejamos cinco minutos para que se mezclen los sabores.



Y servimos. He acompañado este plato con unas [patatas asadas «a mi manera»](#).



Consejo: Podéis hacer todo el proceso de víspera, **excepto añadir el chocolate, que tiene que ser justo antes de servir.** Si el chocolate es del 70% o mas de cacao, pondremos la cantidad que os indico, pero si es de menos del 70%, podemos poner mas.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

agosto 24, 2015

Autor

admin