

# PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE ALBARICOQUE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Alegna



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- - 1 pechuga de pavo de 600 gr.
- - 2 huevos
- - 100 gr. de jamón en lonchas
- - 1 cucharada de perejil picado
- - 1 cucharada de queso rallado
- - 1 bote de mermelada albaricoque
- - 1 bote de salsa rosa
- - 1 sobre de sopa de cebolla en polvo
- - Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Hacer una tortilla francesa con un huevo, el perejil y sal; y otra igual con un huevo y el queso rallado. Abrir la pechuga dejando un filete grande, salpimentarlo y extender sobre él la tortilla de perejil, encima las lonchas de jamón y sobre el jamón, la otra tortilla. Enrollar la pechuga y matarla. Mezclar la mermelada con la salsa rosa y la sopa de cebolla. Untar por fuera el rollo de pechuga con la mezcla de la mermelada-salsa, ponerlo en una besuguera engrasada, cubrir la con el resto de la salsa y meterlo en el horno a 180 grados durante 40 minutos. Sacar la pechuga, limpiarla de salsa y reservarla.

### Paso 2

Pasar la salsa por la batidora con un vaso de agua, calentarla y servirla con la carne cortada en lonchas finas y arroz blanco.

