Pavo y piña

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rlópez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 g. de Pechuga de pavo
- 300 g. de Piña
- 8 hebras de Azafrán
- 1/2 cucharadita de Cúrcuma
- 1 ramita de Perejil
- 200 ml. de Caldo de ave
- 1 Yema de huevo
- 2 Yogures naturales
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Mezclamos el azafrán con los yogures, la cúrcuma y la yema. Salpimentamos la mezcla y añadimos el caldo. Lo ponemos en un cazo al fuego un par de minutos, nada de que hierva, ¿eh? Cortamos la pechuga en tacos, pelamos la piña y la cortamos en triángulos que nos quepan en la boca. Picamos el perejil. Salteamos el pavo en una sartén con un par de cucharadas de aceite durante 2 ó 3 minutos. Salpimentamos y añadimos la piña y el perejil picado. Removemos y cuando la piña empiece a dorarse añadimos la salsa y seguimos cocinando 2 minutos más.