

**Creador:** Maria Mata **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

No pasarte en la cocción del pavo para que no quede seco

## Descripción:

Para los amantes de la comida china, este plato se le acerca bastante en sabor y texturas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo de pavo pequeño
- Media cebolla
- 1 ajo
- seta shitake
- 6 ciruelas pasas sin hueso
- 1 cucharadita de harina, pimentón, sal y aceite
- Medio vaso de agua

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos la cebolla en juliana lo más fina posible y rehogamos hasta que quede muy pochada y con un color marroncito.

### Paso 2

Añadimos el pavo y rehogamos hasta que se va dorando, y le echamos un chorrito yo en este caso de ron, pero podeis echarle cualquier licor o vino que tengáis por casa. A continuación añadimos las ciruelas.

### Paso 3

En otra sartén picamos el ajo y sofreímos, añadimos una punta de pimentón dulce o picante (eso ya a gusto), un poquito de agua previamente removida con la cucharadita de harina, dejamos cocer un poquito y añadimos al pavo, bajamos el fuego y cocinamos durante 15 minutos para que la salsa engorde.

#### **Paso 4**

*Por último añadiremos al guiso las setas shitake que habremos cocinado en trocitos a la plancha. Queda muy sabroso, y con un contraste muy bueno de texturas y sabores. Le podéis añadir otros ingredientes como almendra frita, patatinas...*