

MUSLOS DE PAVO ASADOS CON SALSA DE CEBOLLA, ZANAHORIA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

LAVA UNAS PATATAS Y CORTALAS POR LA MITAD Y HORNEALAS CUANDO ESTEN PON UN POCO DE ACEITE Y PIMIENTON DULCE

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 MUSLOS DE PAVO
- 400 GR de CEBOLLA
- 2 ZANAHORIA
- 1 DIENTE DE AJO
- 1/2 de VASO DE BRANDY
- 3 CUCHARADAS de ACEITE
- SAL

Preparación:

Paso 1

PELA LAS CEBOLLAS Y CORTALAS EN JULIANA. RASPA LA ZANAHORIA. LAVA Y CORTALA EN BASTONCITOS . PELA I PICA EL DIENTE DE AJO. LIMPIA LOS MUSLOS ELIMINANDO LOS POSIBLES RESTOS DE PLUMAS

Paso 2

CALIENTA EL ACEITE EN UNA CAZUELA O EN UNA SARTEN GRANDE. AÑADE LOS MUSLOS Y DORALOS POR TODAS LAS PARTES. RETILOS Y RESERVALOS .

Paso 3

AGREGA LA CEBOLLA Y LA ZANAHORIA ALA CAZUELA , Y REHOGALAS DURANTE 20 MINUTOS , HASTA QUE SE DOREN

Paso 4

INCORPORA EL AJO Y VUELVE A AÑADIR LOS MUSLOS .ROCIA CON EL BRANDY TAPA Y DEJA QUE

CUEZA TODO JUNTO DURANTE 20 MINUTOS . REPARTE EL PAVO Y LAS VERDURAS EN 4 PLATOS Y SIRVELO