Pavo al curry

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

Creador: Mercè **Recetizador:** Ahh

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

El truco de esta receta:
Utilizar la olla express, hará que la carne de pavo quede super tierna

Descripción:

Plato fácil, riquísimo y con el que mojar pan!!

Ingredientes para 4 personas :

- *4 Contramuslos de pavo deshuesados y cortados a tacos*
- *2 Cebollas*
- *1 cucharadita de Curry*
- *Chorro de aceite de Aceite de oliva y sal.*
- *Un vaso de Vino Blanco*

Preparación:

Paso 1

Pedir en la carnicería/pollería que nos deshuesen los contramuslos de pavo y nos corten a trocitos toda la carne. Verter en la olla exprés, 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra. Salar el pavo y con el aceite caliente echar la carne y sofreir durante un rato hasta que esté dorada. A continuación añadiremos la cebolla cortada en juliana, y dejaremos que se haga a fuego medio hasta que quede blanda y doratita. A continuación vertemos el vaso de vino, subimos el fuego, dejamos que se evapore el alcohol, y echamos el curry al gusto. Con una cucharilla de café es suficiente para que tome el sabor. Cerramos la olla exprés y cuando empiece a salir vapor, contamos 8 minutos a fuego bajo. Pasado ese tiempo, apagamos el fuego. Dejamos que se enfríe la olla, y cuando podamos abrirla, servimos muy caliente en una fuente. Y... a mojar pan!!