

FILETES DE PAVO CON CHAMPIÑONES



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** marina vera oli



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de FILETES DE PAVO
- 150 gr de CHAMPIÑONES
- 1 CEBOLLA
- 1 SAL
- 100 ML de CALDO DE POLLO
- 1 CAVA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 PIMIENTA
- 1 PEREJIL PICADO

Preparación:

Paso 1

LIMPIA LOS CHAMPIÑONES LAVALOS Y SECALOS RESERVA ALGUNOS ENTEROS Y CORTA EL RESTO EN LAMINAS

Paso 2

PELA LA CEBOLLA Y CORTALA EN JULIANA REHOGALA, EN UNA SARTEN 15 MINUTOS AÑADE LOS CHAMPIÑONES CORTADOS E LAMINAS SALPIMENTALOS REMUEVE Y PROSIGUE LA COCCION HASTA QUE SE EVAPORE EL AGUA

Paso 3

RETIRA EL SOFRITO DE LA SARTEN AÑADE UNAS GOTAS DE ACEITE, Y SALTEA LOS CHAMPIÑONES

ENTEROS, RETIRALOS Y RESERVALOS SALPIMIENTA EL PAVO Y DORALO EN LA SARTEN 2 MINUTOS POR CADA LADO

Paso 4

AÑADE EL SOFRITO VIERTI EL CAVA Y DEJALO REDUCIR A FUEGO VIVO, AGREGA EL CALDO Y CUANDO HIERVA, BAJA LA LLAMA Y CUECE 3 MINUTOS MAS, SIRVE EL PAVO CON LOS CHAMPIÑONES ENTEROS Y POLVOREADO CON EL PEREJIL