

Creador: Anoqui **Recetizador:** jessica Tello S



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Para acompañar el roti de pavo, puedes hacer una salsa de setas con un poco de arroz blanco, o unas verduras a la plancha.

Descripción:

Esta carne baja en grasa te quedará más jugoso que nunca con esta receta fácil, y todo gracias a una exquisita salsa de verduras, setas, ajo, especias, etc.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg de Roti de Pavo
- 500 gr de Setas
- 1 Cebolla
- 4 dientes de Ajos
- 1 Zanahoria
- 1/2 de Pimiento rojo
- 1 2 cebollas, 1 hoja de laurel,
- 1 vaso de Vino blanco
- 1 vaso de Agua
- 1 pastilla de Caldo de carne
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal

Preparación:

Paso 1

En una olla rápida con un chorrito de aceite de oliva, empezamos marcando el roti de pavo. Cuando esté doradito, se saca y se reserva. Luego, aprovechando el aceite que hemos usado para dorar el roti, echamos la cebolla picadita, el pimiento picado, la zanahoria en daditos, dos dientes de ajo machacados (pero enteros) y el laurel, sofreímos todo y cuando empieza a coger color, volvemos a introducir el roti de pavo. Entonces, vertemos el vino, el agua, la pastilla de caldo, y agregamos un poco de pimienta y sal. Cerramos la olla y dejamos cocer el roti de pavo con el resto de ingredientes durante 15 minutos, aproximadamente. Mientras, ponemos una sartén al fuego y freímos los dos dientes de ajo restantes laminados. Después, en esa misma sartén salteamos las setas que harán las veces de acompañamiento del roti (previamente lavadas y cortadas

también en láminas). Cuando haya terminado la cocción de la olla, sacamos el roti de pavo, quitamos del caldo la hoja de laurel y el ajo, y trituramos el resto de ingredientes en la batidora. Luego, echamos la salsa en un cazo y lo ponemos al fuego para mantenerla caliente. Añadimos las setas ya salteadas (sin el ajo). Para servir, cortamos el roti de pavo en rodajas y por encima echamos la salsa muy caliente.