



# Pechuga de pavo en costra de hojaldre



Categoría  
Carne



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Médio



Custo  
Medio




Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 100ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

 25ml de Gallo Vinagre Balsámico de Módena

- 600g de pechuga de pavo
- 250g de masa de hojaldre
- 150g de champiñones de Paris
- 50g de jamón en lonchas
- 150ml de vino de Oporto
- 30gr de mostaza en grano
- 5gr de ajo
- 1 ramita de romero
- 1 huevo
- Sal y pimienta al gusto

## Modo de preparación

1

Empiece por laminar los champiñones y saltéelos en una sartén con la mitad del aceite y ajo.

2

Refresque con el vinagre balsámico y reserve. Después, corte la pechuga de pavo de forma que parezca un filete grande y alto.

3

Sobre una tabla, disponga una tira de papel de aluminio y eche por encima la mitad de la sal y pimienta y solo después el pavo.

4

Por encima de la carne, coloque las lonchas de jamón y después el salteado de champiñones.

5

Enrolle el filete de forma a transformarlo en un cilindro con la ayuda del papel de aluminio, apretando por ambos lados.

6

Caliente una sartén y coloque en ella el cilindro, calentándolo durante un minuto por cada lado (este proceso hace que la carne mantenga el molde, aun después de retirar el papel de aluminio).

7

Deje enfriar el rollo y, enseguida, retire el papel de aluminio y meta el rollo en masa de hojaldre, pincelando con huevo batido y llevando al horno durante 40 minutos a 170°C.

8

Mientras tanto, en una cacerola, haga la salsa rehogando un poco de ajo con el romero y después junte la mostaza, refresque con el vino de Oporto y deje reducir.

## Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo*  
2019-2020



*Balsâmico de Módena*  
Vinagre Premium

## Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide