



Pechuga de pavo con manzana y frutos secos





Categoria
Carne


Tempo de preparação
Demorado


Dificuldade
Médio


Custo
Selecione


Com quem?
Selecione


Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem
Extra Grande Escolha

- 1kg Pechuga de pavo para rellena
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Ajo en polvo, al gusto
- Cebolla picada, al gusto
- 1 ajo picado
- 2 manzanas
- 25g de nueces picadas
- 25g de almendras picadas
- 25g de avellanas picadas
- 3 albaricoques secos picados
- Tomillo, al gusto

Modo de preparación

1

Sazonar la carne con sal, pimienta y ajo en polvo. Reserve. Picado.

2

Calentar el aceite de oliva en una sartén, saltear la cebolla y el ajo picado.

3

Agregue la manzana en cubos, envuélvala y déjela cocinarse durante unos 5 minutos a fuego lento.

4

Agregue los frutos secos picados y espolvoree con tomillo.

5

Coloque la mezcla de manzanas en el centro de la pechuga de pavo y enróllela.

6

Átela con una cuerda, apriétela bien y colóquela en una bandeja para horno.

7

Rocíe con Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Gran Selección, vino blanco y lleve al horno a 190°C durante 1 hora, regando cuando sea necesario.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide