

Receta de Muslos de Pavo en Salsa

10 Nov 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de Noviembre y como ha refrescado bastante, os dejo esta rica receta calentita y os diré que quedan muy ricos y son muy fáciles de preparar.

Ingredientes

- Muslos de pavo (dos o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (dos o tres medianos)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil picado
- Sal y Pimienta
- Vino blanco o tinto (un vasito)
- Harina (una cucharada)
- Pastilla de avecrem (una)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de sal y pimienta negra a los muslos
2. Freírlos en abundante aceite caliente, que se frían bien por todos los lados, mejor en freidora, y reservarlos
3. En la olla poner un poco de aceite y cuando esté caliente, refreír la cebolla bien troceada y los pimientos rojos picaditos en trocitos pequeños
4. Añadir los ajos y el perejil machacados y refreír bien todo
5. Echar una cucharada de harina y cuando se refría, añadir el vino, dejar que evapore y poner un poco de agua y la pastilla de avecrem, dejar que hierva un poco
6. Introducir los muslos reservados en la salsa y dejar que cuezan con la pesa puesta unos veinte minutos a fuego medio, si la olla es rápida pues la mitad de tiempo
7. Servir calientes y rociados con la salsa
8. Podéis acompañar de patatas fritas o ensalada y....buen provecho!!!