

Receta de Estofado de Pavo con Champiñones

22 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Estofado de Pavo con Champiñones**, es un plato que espero que os guste porque queda muy rico para toda la familia.

Ingredientes

- **Para el adobo:**
 - Carne de pavo para guisar (un kg)
 - Ajos (tres o cuatro dientes grandes)
 - Especias para carne (una cucharadita)
 - Vino blanco (un vaso)
 - Aceite de oliva
 - Perejil picado
 - Sal
- **Para el estofado:**
 - Guisantes (150grs)
 - Cebollas (dos medianas)
 - Pimiento rojo (uno pequeño)
 - Pimentón dulce (una cucharadita)
 - Azafrán (dos sobres)
 - Champiñones (200grs)
 - Patatas (medio kg)
 - Laurel (dos hojas)
 - Sal y Agua

Modo de Preparación

1. Trocear la carne y poner en una fuente con las especias, laurel, ajo picado, perejil, vino blanco, sal y aceite hasta cubrir la carne, dejarlo unas horas macerando, mejor el día de antes
2. Pasado el tiempo de maceración, poner la carne en una olla o cazuela de barro, echar un poco más de aceite hasta que casi la cubra y dejarla hervir a fuego bajo una hora aproximadamente, remover de vez en cuando
3. Limpiar y trocear los champiñones, pelar y trocear las patatas, las cebollas y el pimiento rojo y reservar
4. Retirar un poco de aceite de la cacerola y agregar los champiñones, las patatas, las cebollas picadas, el pimiento rojo, los guisantes, el pimentón, sal y el azafrán
5. Echar agua hasta que casi cubra las patatas

Estofado de Pavo con Champiñones

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

6. Subir el fuego al máximo hasta que rompa a hervir, después bajarlo a fuego suave unos veinte minutos, ajustar la sal
 7. Servir caliente y...buen provecho!!!
-