

## 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!!!
-