

Receta de Pechuga de Pavo al Brandy

19 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pechuga de Pavo al Brandy**, es fácil de preparar y queda un plato muy rico para toda la familia

Ingredientes

- Pechugas de pavo (500 grs)
- Ajos (cuatro dientes)
- Aceite de oliva (tres cucharadas)
- Brandy (tres cucharadas)
- Caldo de ave (una taza)
- Tomillo (una ramita)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Lavar la carne y cortarla en filetes
 2. Colocar en una cacerola con los ajos fileteados, el brandy, el aceite y el tomillo
 3. Añadir un poco de sal y pimienta y remover para que se mezclen los sabores
 4. Tapar la cacerola con film transparente y dejar macerando en el frigorífico al menos dos horas
 5. Sacar del frigorífico y regar con el caldo de ave, tapar y dejar cocer a fuego suave unos 45 minutos o hasta que la carne esté tierna
 6. Servir caliente y regados con la salsa
 7. Podéis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!
-