

Receta de Pechuga De Pavo Al Cava

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Pechuga de pavo al cava que resulta muy fácil de preparar y riquísimo para comer en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Filetes de pavo (cantidad según comensales)
- Cava (medio litro)
- Ciruelas pasas (una bolsa o caja)
- Nueces (100grs)
- Nata líquida (250ml)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Harina

Modo de Preparación

1. Remojar las ciruelas en el cava
2. Salpimentar los filetes de pavo y rebozar en harina
3. En una sartén con aceite de oliva freír los filetes y reservar
4. Reducir el cava hasta la mitad y agregar las ciruelas
5. Incorporar los filetes y la nata y dejar que den un hervor
6. Añadir por último las nueces y servir caliente