

Recetario

MUSLITO DE PAVO CON SALSA Y UVAS PASAS

INGREDIENTES:

4 muslos de pavo
80gr de uvas pasas
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
2 zanahorias
200ml de cerveza
Harina
Aceite
Sal



PASO A PASO:

Cortamos en dados la cebolla y los pimientos, pelamos y partimos las zanahorias.

Salamos los muslos y los pasamos por harina.

En una cazuela con aceite freímos los muslos por los dos lados. Una vez dorados los sacamos.

En el mismo aceite sofreímos la cebolla, los pimientos, los ajos y las zanahorias. Lo dejamos unos 15 minutos y una vez hecho añadimos una cucharada de harina, revolvemos bien y incorporamos la cerveza.

Dejamos que hierva un poco y echamos un vaso de caldo, añadimos los muslitos y las pasas y lo dejamos cocinar unos 30 minutos a fuego lento.

Presentación:

En un plato ponemos un muslo y por encima la salsa con las pasas, acompañado de unas patatas fritas caseras.

