



# Recetario

## ENSALADA DE PAVO EN ESCABECHE

### INGREDIENTES:

1/2 pechuga de pavo  
2 cebollas  
4 zanahorias  
8 ajos  
3 hojas de laurel  
200ml de vino blanco  
200ml de agua  
200ml de vinagre de manzana  
10 granos de pimienta negra  
Sal  
Lechuga mezclum  
Tomates cherry  
4 nueces

### PASO A PASO:

Para realizar el escabeche:

Picamos las cebollas y los ajos en trozos pequeños y las zanahorias en rodajas. En una cazuela ponemos la pechuga entera, sin cortar, añadimos sal, los granos de pimienta, la cebolla, los ajos, el laurel, el vino blanco, el agua y el vinagre y lo ponemos a cocer unas 3 horas a fuego lento.

Dejamos enfriar unas 24 horas para que la pechuga coja más sabor.

En un plato ponemos la lechuga mezclum, la pechuga la partimos en tiras, le añadimos las zanahorias y para aliñarlo el caldo del escabeche.

Presentación:

Lo adornamos con unos tomates cherry y unas nueces.



**MOESIA**  
RESTAURANTE CERVECERÍA

