

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

MOESIA
RESTAURANTE • CERVECERÍA

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.

