Guiso de pavo agridulce

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Maria Mata

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
No pasarte en la cocción del pavo para que no quede seco

Descripción:

Para los amantes de la comida china, este plato se le acerca bastante en sabor y texturas.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo de pavo pequeño
- Media cebolla
- 1 ajo
- seta shitake
- 6 ciruelas pasas sin hueso
- 1 cucharadita de harina, pimentón, sal y aceite
- Medio vaso de agua

Preparación:

Paso 1

Cortamos la cebolla en juliana lo más fina posible y rehogamos hasta que quede muy pochada y con un color marroncito.

Paso 2

Añadimos el pavo y rehogamos hasta que se va dorando, y le echamos un chorrito yo en este caso de ron, pero podeis echarle cualquier licor o vino que tengáis por casa. A continuación añadimos las ciruelas.

Paso 3

En otra sartén picamos el ajo y sofreímos, añadimos una punta de pimentón dulce o picante (eso ya a gusto), un poquito de agua previamente removida con la cucharadita de harina, dejamos cocer un poquito y añadimos al pavo, bajamos el fuego y cocinamos durante 15 minutos para que la salsa engorde.

Paso 4

Por último añadiremos al guiso las setas shitake que habremos cocinado en trocitos a la plancha. Queda muy sabroso, y con un contrate muy bueno de texturas y sabores. Le podéis añadir otros ingredientes como almendra frita, patatinas...