

Pavo en salsa de cocción lenta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 6hrs. 15min

Tiempo total: 6hrs. 40min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pavo-en-salsa-de-coccion-lenta>

Preparación

Derretir la manteca en una sartén a fuego medio-alto. Agregar la cebolla, la zanahoria, el apio y el ajo y cocinar hasta que la cebolla esté suave, aproximadamente de 8 a 10 minutos. Agregar la harina y cocinar hasta que se dore, unos 2 minutos. Incorporar 1 taza de caldo y raspar los pedacitos dorados y suavizar los grumos. Añadir el resto de caldo, el agua, el vino, la salvia y hojas de laurel en la olla y cocinar lentamente. Condimentar el pavo con sal y pimienta, colocarlo con la piel hacia arriba en la olla, tapar y cocinar 5 a 7 horas a fuego muy bajo. Transfiera el pavo a una tabla de cortar forrada con papel aluminio y dejar reposar 20 minutos. Deje que el líquido del estofado asiente por 5 minutos, luego retire la grasa de la superficie con una cuchara grande. Colar el líquido en una cacerola, deseche el apio, las hojas de laurel y cocine a fuego lento hasta que espese, unos 15 minutos. Sazone con sal y pimienta al gusto. Deseche la piel del pavo, cortarlo y servirlo con la salsa.

Ingredientes

- 1-1/2 cucharada/s Manteca
- 1 Cebolla morada picada
- 1 Apio picado
- 1 Zanahoria mediana, pelada y picada
- 6 diente/s Ajo picados
- 1/3 taza/s Harina
- 2 taza/s Caldo de pollo
- 1 taza/s Agua
- 1/4 taza/s Vino blanco
- 1 poco Salvia fresca
- 2 hoja/s Laurel
- 2.5-3 kgrs. Pechito de pavo

Categorías

Un día normal, Costosa, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

