

Peceto con salsa de palmitos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/peceto-con-salsa-de-palmitos>

Preparación

Colocar en una olla 2 litros de agua y las verduras, cuando rompa en ebullición agregar el peceto previamente desgrasado. Cocinar durante 10 minutos, incorporar el cubito de caldo y continuar la cocción 20 minutos más. Luego retirar la carne del recipiente de cocción, disponerlo en una fuente y cubrirlo con el caldo de la cocción y dejar en la heladera. Una vez que haya enfriado, cortar en fetas, disponerlas en una fuente. Aparte licuar o procesar los palmitos con la mayonesa y el ketchup, agregando el caldo de la cocción para formar una crema suave, antes de retirar de la procesadora agregar la crema y procesar unos minutos para integrarla (no agregar la crema al principio para que ésta quede menos espesa). Vierta la salsa sobre las rebanadas de peceto, decorar con el pimiento cortado en tiras. Acompañar con una ensalada de rúcula. Disfrute!



Ingredientes

- 1 kgrs. Peceto
- 1 cubo/s Caldo de verduras
- 1 puñado/s Verduras (puerro, apio, zanahoria)
- 1 lata/s Palmitos
- 200 cc. Crema de leche
- 4 cucharada/s Mayonesa
- 1 poco Caldo de verduras
- 2-3 cucharada/s Ketchup
- 1 Pimiento rojo al natural o asado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Plato Principal