



PECHUGAS DE PAVO SALSEADAS

INGREDIENTES

- 1Kg. de pechuga de pavo en rebanadas gruesas
- 2 Cucharaditas de aceite vegetal
- 1/2 Cebolla chica picada
- 1 Zanahoria picada
- 1 Diente de ajo picado
- 1 Nabo pelado y picado
- 1/2 Taza de agua
- 1/4 de cucharadita de salsa chipotle Tierra Brava (o al gusto)
- 1/2 Taza de perejil picado
- 1 Cucharadita de mostaza

PREPARACIÓN

En una cacerola sofríe la cebolla, la zanahoria, el ajo y el nabo hasta que la primera esté transparente (cuida que no se dore). Vierte la 1/2 taza de agua y la salsa picante, baja el fuego y cocina 10 minutos.

Añade el perejil y la mostaza, cocina a fuego medio. Asa las rebanadas de pavo hasta que doren ligeramente y estén suaves. Sirve las porciones de inmediato bañadas en la salsa.

Rinde 6 porciones.