

PLATO DE FONDO

PAVO A LA MOSTAZA CON ESPUMANTE



Ingredientes:

- 1 pechuga de pavo
- Aceite de oliva
- 2 zanahorias
- 1 taza de ciruelas secas
- 2 cebollines picados
- 1 pimentón
- 200gr de champiñones
- 4 cucharadas mostaza antigua
- Espumante

Preparación:

- Sellar una pechuga de pavo en aceite de oliva (no sacar el amarre) aliñar con sal más pimienta, romero, eneldo y todos los aliños que te gustan.
- Cuando esté dorado agregar 2 zanahorias más 1 taza de ciruelas secas, 2 cebollines picados (con lo verde), 1 pimentón, 200 grs de champiñones y 4 cucharadas de mostaza antigua (la de granitos) la del supermercado no más.
- Cubrir la pechuga con espumante. Cocinar a fuego fuerte hasta que haya hervido por 2 o 3 minutos para evaporar el alcohol. Bajar el fuego a medio y cocinar por 40o 50 min. Depende del tamaño.
- Cuando está listo (si no lo van a comer al tiro), la dejan enfriar dentro del caldo. Le sacan la malla y cortan lonjas (gruesas o delgadas,). Poner las lonjas en el jugo. Si los jugos están muy líquidos, poner la olla, solo con el caldo, a fuego medio hasta que espese algo.

