Receta de Estofado de Pavo con Champiñones

22 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Estofado de Pavo con Champiñones**, es un plato que espero que os guste porque queda muy rico para toda la familia.

Ingredientes

- · Para el adobo:
- Carne de pavo para guisar (un kg)
- Ajos (tres o cuatro dientes grandes)
- Especias para carne (una cucharadita)
- Vino blanco (un vaso)
- · Aceite de oliva
- · Perejil picado
- Sal
- Para el estofado:
- Guisantes (150grs)
- Cebollas (dos medianas)
- Pimiento rojo (uno pequeño)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Azafrán (dos sobres)
- Champiñones (200grs)
- Patatas (medio kg)
- · Laurel (dos hojas)
- · Sal y Agua

Modo de Preparación

- 1. Trocear la carne y poner en una fuente con las especias, laurel, ajo picado, perejil, vino blanco, sal y aceite hasta cubrir la carne, dejarlo unas horas macerando, mejor el día de antes
- 2. Pasado el tiempo de maceración, poner la carne en una olla o cazuela de barro, echar un poco más de aceite hasta que casi la cubra y dejarla hervir a fuego bajo una hora aproximadamente, remover de vez en cuando
- 3. Limpiar y trocear los champiñones, pelar y trocear las patatas, las cebollas y el pimiento rojo y reservar
- 4. Retirar un poco de aceite de la cacerola y agregar los champiñones, las patatas, las cebollas picadas, el pimiento rojo, los guisantes, el pimentón, sal y el azafrán
- 5. Echar agua hasta que casi cubra las patatas

Estofado de Pavo con Champiñones

 6. Subir el fuego al máximo hasta que rompa a hervir, después bajarlo a fuego suave unos veinte minutos, ajustar la sal 7. Servir caliente ybuen provecho!!! 						