



Pechuga de pavo en costra de hojaldre



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Aceite de
Oliva Nuevo 2019-2020



25ml de Gallo Vinagre
Balsámico de Módena

- 600g de pechuga de pavo
- 250g de masa de hojaldre
- 150g de champiñones de Paris
- 50g de jamón en lonchas
- 150ml de vino de Oporto
- 30gr de mostaza en grano
- 5gr de ajo
- 1 ramita de romero
- 1 huevo
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1

Empiece por laminar los champiñones y saltéelos en una sartén con la mitad del aceite y ajo.

2

Refresque con el vinagre balsámico y reserve. Después, corte la pechuga de pavo de forma que parezca un filete grande y alto.

3

Sobre una tabla, disponga una tira de papel de aluminio y eche por encima la mitad de la sal y pimienta y solo después el pavo.

4

Por encima de la carne, coloque las lonchas de jamón y después el salteado de champiñones.

5

Enrolle el filete de forma a transformarlo en un cilindro con la ayuda del papel de aluminio, apretando por ambos lados.

6

Caliente una sartén y coloque en ella el cilindro, calentándolo durante un minuto por cada lado (este proceso hace que la carne mantenga el molde, aun después de retirar el papel de aluminio).

7

Deje enfriar el rollo y, enseguida, retire el papel de aluminio y meta el rollo en masa de hojaldre, pincelando con huevo batido y llevando al horno durante 40 minutos a 170°C.

Mientras tanto, en una cacerola, haga la salsa rehogando un poco de ajo con el romero y después junte la mostaza, refresque con el vino de Oporto y deje reducir.

Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020*



*Balsâmico de Módena
Vinagre Premium*

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide