

Guiso de pavo



Ingredientes:

- 500 gramos de carne de pavo en trozos pequeños
- 2 cebollas
- 1 tomate maduro
- 12 almendras
- 1 vasito de vino seco
- 1 hoja de laurel
- 1 tacita de aceite de oliva
- 1 cabeza de ajos
- 2 vasos de agua
- 1/2 kg de patatas
- aceite para freír
- sal

Preparación:

Para el guiso de pavo pelar y picar por separado la cebolla y el tomate. Calentar el aceite en una cazuela y freír las almendras, sacarlas y reservar.

Freír los trozos de pavo hasta que se doren, añadir entonces la cebolla, la cabeza de ajos y el laurel. Cuando todo empiece a dorarse, agregar el tomate, y rehogar hasta que pierda algo de líquido.

Verter el vino seco, dejar reducir un poco y añadir el agua. Sazonar, tapar y cocer a fuego medio durante 40 minutos.

Guiso de pavo

Mientras tanto, pelar las patatas, trocear y freír ligeramente en aceite abundante. Picar las almendras en el mortero e incorporar a la cazuela junto con las patatas, rectificar el punto de sal, tapar de nuevo y cocer durante 20 minutos más.

Ya tenemos listo nuestro guiso de pavo.