

PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE ALBARICOQUE



Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- 1 pechuga de pavo de 600 gr.
- 2 huevos
- 100 gr. de jamón en lonchas
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de queso rallado
- 1 bote de mermelada albaricoque
- 1 bote de salsa rosa
- 1 sobre de sopa de cebolla en polvo
- Sal y pimienta

Preparación:

Hacer una tortilla francesa con un huevo, el perejil y sal; y otra igual con un huevo y el queso rallado.

Abrir la pechuga dejando un filete grande, salpimentarlo y extender sobre él la tortilla de perejil, encima las lonchas de jamón y sobre el jamón, la otra tortilla. Enrollar la pechuga y matarla.

Mezclar la mermelada con la salsa rosa y la sopa de cebolla. Untar por fuera el rollo de pechuga con la mezcla de la mermelada-salsa, ponerlo en una besuguera engrasada, cubrir la con el resto de la salsa y meterlo en el horno a 180 grados durante 40 minutos.

Sacar la pechuga, limpiarla de salsa y reservarla.

PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE ALBARICOQUE

Pasar la salsa por la batidora con un vaso de agua, calentarla y servirla con la carne cortada en lonchas finas y arroz blanco.