



Pechuga de pavo en costra de hojaldre



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 preparação

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 170ºC.

8

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



Balsámico de Módena
Vinagre Premium

Veja também

| © Carne ② Rápido ← Fácil |
|--|
| Pizza de presunto com rúcula |
| |
| S Carne ⊘ Médio • Fácil |
| Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate |
| |
| 6 Carne ② Médio 1 Fácil |
| Espetadas de frango com molho de amendoim |
| |
| S Carne ⊙ Demorado • Fácil |
| Perna de cabrito em crosta de ervas |
| |
| & Carne ② 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