Pavo con papas

https://www.youtube.com/watch?v=CiNtYiBt2oQ

Ingredientes

- 1 cebolla
- aceite de oliva
- 3 papas pequeñas
- 2 pechugas de pavo
- 2 huevos
- 200 ml nata
- sal
- 1 cuchara de curry
- pimienta
- hierbas provenzales
- tomate
- queso para rallar

Preparación

- En una bandeja para horno se pone un chorrito de aceite y se pasa por toda la bandeja para que no se peguen.
- Se pone una capa de cebolla cortada en juliana.
- Se pone otra capa con las papas cortadas en láminas, encima de la cebolla.
- Se le pone aceite por encima , sal y pimienta negra
- cortamos el pavo en cuadrados, lo salpimentamos y ponemos en la bandeja encima de las papas
- Ponemos en un bol, los dos huevos , la nata, el curry, las hierbas y batimos
- Vertemos el contenido en la bandeja por encima del pavo.
- Se cubre la bandeja con papel de aluminio y se mete en el horno 40 minutos a 200º
- se saca del horno, se quita la platina y ponemos por encima el queso y unas lonchas de tomate muy finas
- se vuelve a meter en el horno 15 minutos para dorar la parte superior

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:carnes:pavohorno

Last update: **242024/03/ 19:09**