

Pavo a la mostaza dulce

Ingredientes

- 1 Cebolla
- Ajo
- Champiñones fileteados
- dos paquetes de solomillo de pavo
- Mostaza dulce
- vino blanco
- aceite
- harina
- sal y pimienta

Elaboración

- Salpimentamos el pavo
- cortamos la cebolla en cuadros
- Pasamos el pavo por harina
- Doramos en el caldero el pavo hasta que este dorado y reservamos.
- En el aceite de freír el pavo, echamos la cebolla y el ajo
- Cuando la cebolla esta un poco dorada, echamos los champiñones y el pavo que tenéamos reservado
- Cuando la cebolla este ya pochada, echamos medio vaso de vino y embadurnamos el pavo con medio bote de la mostaza dulce.
- Bajamos el fuego y dejamos hasta que veamos que el pavo se halla cocinado bien por dentro.

From:

<http://wiki.intrusos.info/> - LCWIKI

Permanent link:

<http://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:tradicional:pavomostaza>

Last update: **112025/01/ 16:51**

