



Despensa
Contigo.cl



PAVO WELLINGTON CON CREMOSO DE CHAMPIÑÓN Y VERDURAS (5 porciones)

Tiempo de preparación aprox: 60 min.

Dificultad: Media



INGREDIENTES

Pavo Wellington

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- ½ Cebolla grande o 1 mediana
- Sal y pimienta
- ½ Taza de vino
- 10 Láminas de tocino
- 1 Taza de aceitunas en rodajas
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 5 Bistec de pavo
- 5 Cucharaditas de sazónador Naturalísimo MAGGI®
- 1 Paquete de masa de hoja o pascualina

Cremoso

- 2 Tazas de porotos verdes cocidos
- 1 Bandeja de champiñones
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Sobre de crema de champiñones MAGGI®
- 1 Cajita de crema NESTLÉ®
- 3 Yemas

Verduras

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- ½ Pimentón rojo picado en cubos pequeños
- ½ Cebolla morada picada en cubos pequeños
- 1 Puerro picado en pluma muy delgada
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

1. Comienza salteando la cebolla en un sartén con una cucharada de aceite de oliva hasta que esta se vuelva más transparente, condimenta con sal y pimienta a gusto y luego vierte el vino, deja cocinar hasta que el vino se evapore. Aparte en otro sartén sella los bistecs de pavo sazónándolos con el sazónador Naturalísimo MAGGI®. Estira la masa de la pascualina y dividela en 2 a 3 porciones ideales para cubrir el bistec de pavo. Sobre 1 masa, acomoda 1 a 2 laminas de tocino, un poco de cebolla y luego aceitunas, acomoda el bistec de pavo y cubre con los sobrantes de masa procurando que no quede abierta. Repite lo mismo con el resto de bistecs, acomoda sobre una lata de horno y pinta cada masa con dora (huevo batido) y hornea por unos 20 minutos o hasta que esté bien dorado. Retira y reserva en tibio.

2. Para el cremoso prepara la salsa de champiñones MAGGI® según sus instrucciones y una vez hierva agrégale la crema con las 3 yemas previamente disuelta, cocina hasta que vuelva a hervir y esto aprete, aparte saltea los champiñones junto a los porotos verdes y cuando estén listos, incorpóralos a la crema reserva.

3. Finaliza salteando el pimentón, con la cebolla y el puerro en un sartén a fuego alto hasta levemente dorar condimentando con sal y pimienta. En un plato sirve 1 cucharón de cremoso, sobre este un bistec de pavo Wellington y acomoda 3 cucharadas de verduras salteadas por el costado. Disfruta.

DESPENSA
LIVE