



PECHUGAS DE PAVO EN SALSA DE MANDARINA

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- 1 pechuga de pavo deshuesada y armada en una red
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla chica picada
- 4 rebanadas de tocino picado
- 1 manzana pelada y cortada en cubos
- 4 rebanadas de piña en almíbar escurrida y cortada en cubos
- 3 higos cristalizados cortados en cuadritos
- ½ taza de almendra fileteada
- ½ taza de pasas
- ½ taza de nuez picada
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo

Para la salsa:

- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 4 cucharadas de fécula de maíz, disuelta en ¼ de taza de agua
- 4 tazas de jugo de mandarina (1 litro)
- 1 taza de crema para batir
- 1 paquete de queso crema (190g)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 1 lata de gajos de mandarina para decorar

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta cuatro cucharadas de aceite y sella el pavo por ambos lados salpimenta y coloca en un refractario para hornear. Hornea por 120 minutos o hasta que esté completamente cocida. Retira del horno y reserva.
2. A parte calienta el resto del aceite y fríe la cebolla, agrega el tocino y deja cocinar por 32 minutos incorpora la manzana y la piña, cocina por 5 minutos más, añade el resto de los ingredientes, sazona con el consomé y continúa la cocción por 5 minutos más. Retira del

fuego.

3. Para la salsa, calienta la mantequilla y fríe la cebolla licúa con la fécula de maíz, el jugo, la crema, el queso y el consomé. Regresa al fuego y cocina por 10 minutos o hasta que espese ligeramente.
4. Ofrece la pechuga de pavo en rebanadas, agrega un poco del guisado y baña con la salsa. Decora con los gajos de mandarina.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora 1/2
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4