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

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

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

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

Last update: **2024/03/24 20:09**