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 teníeamos reservado
- Cuando la cebolla este ya pocha, 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://intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
http://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:tradicional:pavomostaza

Last update: **2025/01/11 17:51**