

Será por recetas



Chuletas de pavo

Carnes, Recetas para navidad

 1 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 16/08/2012

Ingredientes

- 3 chuletas de pavo por persona
- 4 ajos tiernos por persona
- Aceite de oliva
- Sal
- Popurrí de pimientas

Elaboración

Primero lavamos los ajos tiernos, los cortamos en trozos y los salteamos en una sartén con un poco de aceite a fuego medio, con la sartén tapada.

Seguidamente en la misma sartén, en el momento en el que los ajos empiecen a estar tiernos, ponemos un poco más de aceite, subimos la temperatura a fuego fuerte y añadimos las chuletas, salpimentadas previamente.

Asamos las chuletas por los dos lados hasta que estén en el punto. Las serviremos con los ajos por encima y un poco del aceite de la sartén.



Autor receta de Chuletas de pavo

Aitor Piles

 14 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 08/08/2012