

Será por recetas



Pechugas de pavo rellenas de espinacas

Carnes, Recetas para navidad

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

- 8 filetes de pechuga de pavo
- 2 tazas de espinacas cocidas y escurridas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 50 g tomates secos
- 50 g de piñones
- Queso manchego
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Pizca de nuez moscada
- Aceite de oliva

Elaboración

Primero hacer un sofrito con la cebolla y los ajos, añadir las espinacas y dar unas vueltas.

Añadir los tomates secos bruscamente picados, seguidamente espolvorear los piñones y salpimentar al gusto, añadir la nuez moscada.

En cada filete poner espinacas y un poco de queso manchego, si se quiere. Tapar con otro filete aunque si el filete es grande cortarlo transversalmente y rellenar.

Calentar un poco de mantequilla y dorar por ambos lados. Untar con aceite una fuente refractaria y acomodar los 4 filetes rellenos. Hornear por 20 minutos a 200°C. Ya podremos servir nuestro plato caliente.



Autor receta de Pechugas de pavo rellenas de espinacas

El Chef

 Valoración 4/5

 24 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/07/2012