

MILHOJAS DE PAVO CON SALSA INESPERADA



INGREDIENTES:

- 1 pechuga de pavo.
- Sal y pimienta.
- 150 g. de jamón ibérico muy finito.
- 150 g. de jamón de york muy finito.
- 150 g. de queso en lanchas finitas.
- 150 g. de ciruelas pasas sin hueso.
- 140 g. de bacón en lanchas finitas.
- 100 g. de aceite.
- 200 g. de cebolla.

Salsa

- 3 dientes de ajo.
- 1 cucharada de orégano.
- 1 cucharadita de comino en polvo.
- 1 cucharadita de pimienta.
- 50 g. de vinagre.
- 100 g. de agua.
- 50 g. de mostaza.
- 300 g. de ketchup.
- 30 g. de azúcar.
- 1 bote de coca cola (que no sea Light).
- Sal.

PREPARACIÓN:

1. Pida que le abran la pechuga y la dejen muy finita para poder rellenarla. Lávela y séquela bien. Sazone con sal y pimienta.
2. Coloque la pechuga sobre film transparente y vaya rellenándola por el orden en que aparecen los ingredientes
3. Vaya enrollando la pechuga, como si fuera un brazo de gitano, apretando bien. Ponga las ciruelas en la parte del cierre y envuelva todo el rollo con las lonchas de bacon. Por último, envuelva todo con el film transparente apretando muy bien. Pinche el rollo con una brocheta por ambos lados y colóquelo en el recipiente Varoma.
4. Vierta en el vaso todos los ingredientes y triture 30 segundos en velocidad 7 a 9. A continuación programe 40 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, colocando el recipiente con la pechuga sobre la tapadera.
5. Acabado el tiempo, compruebe que la carne está bien hecha. Sirva en rodajas con la salsa.

Mari Carmen López 918454334 o 661583431