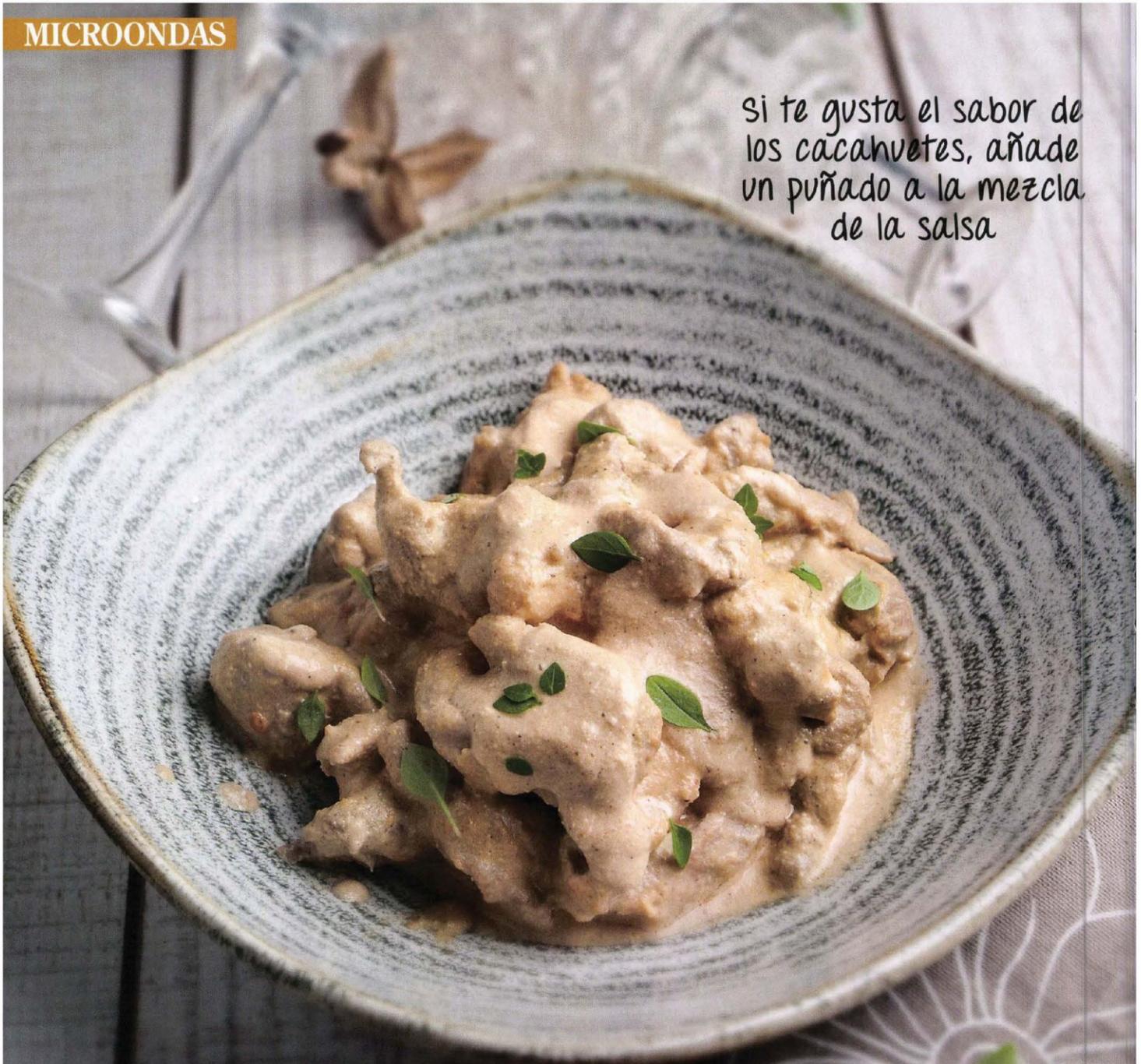


MICROONDAS

Si te gusta el sabor de los cacahuetes, añade un puñado a la mezcla de la salsa



Pavo en salsa

Dificultad: fácil
 Preparación: 10 minutos + marinado
 Calorías: 270 Congelar: no

PARA 4 PERSONAS

- 1/2 pechuga de pavo • zumo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa de soja • 1/2 diente de ajo • 1 cucharada de sésamo tostado
- 1 trocito de jengibre fresco (1 cm)
- 1/4 de cebolla • 1/2 cucharada de azúcar moreno • 1/2 cucharadita de pimentón picante • 1/2 cucharadita de comino en polvo • orégano fresco.

1 En el vaso de la batidora, introduce todos los ingredientes (el ajo y la cebolla pelados) menos el pavo y el sésamo y tritura.

2 Corta la pechuga de pavo en tiras, colócalas en un plato, cubre con la salsa preparada y deja marinar durante una media hora en la nevera.

3 Pasado este tiempo, introdúcelas en el estuche de vapor, espolvorea con el sésamo, ciérralo y cocina durante 2 minutos a 800 W. Espolvorea con más hojas de orégano fresco o tu aromática preferida.

Y para acompañar...

CAMPO ALEGRE es un vino 100% verdejo. Se elabora con un ensamblaje de distintas fermentaciones con sus lías en depósitos de diferente tamaño, forma y material. 14 €

CARA NORD es un vino blanco de la D.O. Conca de Barberà, un coupage de las variedades chardonnay, macabeo y trepat. Antes de ser embotellado, envejece unos tres meses sobre lías finas. 9 €

