



Escabeche templado de pavo

- El escabeche es un magnífico plato que con los días no hace más que mejorar. Te solucionará cualquier imprevisto, cena informal o reunión de amigos.
- Hoy lo he preparado con pechuga de pavo, pero puedes prepararlo con cualquier ave o pescado.
- el de hoy lo he hecho con un termómetro de sonda para mantener una temperatura muy baja durante todo el proceso, de forma que la carne de pavo quedara muy jugosa. Si no tienes termómetro puedes hacerlo manteniendo el hervor muy suave.
- por último lo he servido con ensalada y he utilizado la salsa del escabeche como aliño templado. Espero que te guste.

Ingredientes:

2 pechugas de pavo

2 cebollas

2 zanahorias

8 dientes de ajo

1 puerro grande

15-20 champiñones

1 vaso de vinagre blanco (yo he puesto de manzana, pero puedes poner el que te guste)

1 vaso de vino blanco

1 vaso de aceite de oliva virgen

sal, pimienta en grano, laurel, tomillo

Limpia y corta las verduras en láminas finas.

Yo dejo los dientes de ajo enteros o en mitades si les retiro el germen interior.

Prepara los líquidos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



En una cazuela ancha fríe los trozos de pavo, cortados un poco grandes, pasados por harina con sal y pimienta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Sacude bien el exceso de harina antes de ponerlos a freír.

Retira la carne a una fuente y añade todas las verduras, sal, pimienta en grano, tomillo y laurel
Rehoga todo muy bien hasta que la verdura está blanda.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Vuelve a poner la carne y vierte los líquidos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Pon el termómetro y deja que se haga durante una hora en una temperatura entre los 60 y los



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



85 grados centígrados.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Sirve acompañado de ensalada con la salsa como vinagreta templada o como más te guste.

Yo he puesto el resto de la salsa en salsera y he guardado el resto del escabeche en botes de



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



cristal al vacío para otro día.