



Ingredientes

- 6 filetes de pavo
- 300 gr. de patatas
- Pan rallado
- 250 ml. de leche
- 75 gr. de mantequilla
- 1 dl. de aceite (para la salsa)
- 3 yemas de huevo
- 1 limón
- 2 cucharadas de nata líquida
- Sal y pimienta
- 1 kg. y cuarto de calabaza (para el puré)

Pavo con calabaza (2 comensales)

Preparación

Pelar la calabaza y cortarla en dados grandes. A continuación, pelar las patatas, dejar en remojo y escurrir. Cortarlas en dados normales. Ponerlas junto con la calabaza en una cazuela grande y cubrirlas con agua fría. Después escurrirlas. Salpimentar un poco. Dejar cocer tapada durante 15 minutos hasta que estén tiernas, escurrirlas y reservar el agua de la cocción. Pasarlo todo por el pasapurés, agregarle la leche y el agua que sea necesaria para que salga consistente y ponerlo en una fuente al calor. Salpimentar los filetes y pasar por el pan rallado. Preparar la salsa con las yemas de huevos, el zumo del limón y la nata líquida, calentar al baño María sin dejar de remover. Colocar el pavo sobre el puré de calabaza, espolvorear con el perejil picado y servir con la salsa en salsera aparte. Puede adornarse con tomate en rodajas.



Receta: Nieves