

Ragú de pavo con verduras y setas de temporada

COOKING
LOVERS 

Raciones para 4

2
Pechugas de pavo
1
Cebolla
2
Dientes de ajo
300 g
Setas de temporada
1 puñado
Zanahorias baby
1 puñado
Judía verde redonda, troceada
1
Patata grande
1 vaso
Vino blanco

Aceite de oliva virgen extra
1/2 cucharadita
Cúrcuma
1/2 cucharadita
Pimentón
600 ml
Caldo de verdura

Sal y pimienta negra

Tomillo fresco

Zumo de medio limón

- 1 Limpiamos las pechugas y las ponemos en un recipiente de cristal con el zumo de limón, el tomillo, la sal y la pimienta. Déjalo macerar 1 hora en la frigorífico. Pasado el tiempo, sacamos, y troceamos las pechugas del grosor de 2 cm.
- 2 Ponemos dos cucharadas de aceite en una cazuela y doramos las pechugas. Las retiramos y reservamos.
- 3 En la misma sartén doramos los ajos y la cebolla bien picado. Cuando estén dorados, añadimos las zanahorias, las setas, la judía y la patata previamente pelada y cortada a cubos de 1 cm. Salteamos todo durante 3 minutos y agregamos el pimentón y la cúrcuma.
- 4 Añadimos el vino blanco y dejamos que se evapore. Por último vertemos el caldo y dejamos cocer todo hasta que la patata esté tierna.
- 5 Agregamos el pavo, y removemos. Cocemos dos minutos más para que los sabores queden combinados, y servimos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ragu-de-pavo-con-verduras-y-setas-de-temporada/>

