Ragú de pavo con verduras y setas de temporada

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/