

Carne de pavo guisada

Tiempo de preparación: 35 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 500 - 600 gr de carne de pavo
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 patata
- 1 bote de 6 u 8 alcachofas
- 6 u 8 champiñones frescos (o una lata pequeña de champiñones)
- 2 puñados de guisantes congelados (o una lata pequeña de guisantes)
- 1 litro de agua (a ojo según necesidad). Lo ideal es tener un bote de caldo de verdura, para añadirlo en sustitución de una parte de agua.
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Brandy (o coñac)



Preparación:

1. Cortar la carne en trozos no demasiado grandes y retirar la grasa. Salpimentar y reservar.
2. Pelar, lavar y picar la patata, las zanahorias, la cebolla y los champiñones. Sofreír en la olla.

Carne de pavo guisada

3. Echar las alcachofas en la olla, junto con la mitad del caldo del bote (desechar el resto del caldo).
4. Echar un chorrito de brandy (o coñac) y evaporar el alcohol.
5. Echar la carne y rehogar durante 5 minutos, removiendo bien para que se mezclen los sabores.
6. Echar los guisantes y cubrir de agua o caldo de verdura. Añadir una pizca adicional de sal (precaución, la carne y el caldo de las alcachofas ya tienen sal, igual que los champiñones y los guisantes en lata).



7. Cerrar la olla y calentar a potencia máxima hasta que suba la válvula pitorro. Una vez haya subido bajar el fuego (al 7, aprox.) y dejar hervir durante 25 minutos.
8. Retirar el vapor, reservar y servir caliente. Se puede reducir un poco la salsa si notamos que hay demasiada agua.

Notas adicionales:

- Se puede congelar.
- Esta receta admite el sobrante (2 ó 3 cucharadas) de un bote de tomate casero.
- Si al hacer un puré de verduras hemos reservado un poco de caldo y lo usamos, conseguiremos un sabor más agradable y menos 'aguado'.
- Podemos prescindir de las alcachofas, aunque éstas quedan muy ricas y nos permiten hacer un plato bastante completo, que puede ser plato único.