Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Pavo relleno con salsa de cítricos

4 raciones

Ingredientes

- Solomillo de pavo
- Mozzarella rallada
- Queso crema
- Mantequilla de trufa casera
- Caldo
- Zumo de limón
- Zumo de naranja
- Vino blanco
- Salsa de soja

Elaboración

1. Rellenar el pavo con queso crema y mozzarella rallada y cerrarlo bien
2. Marcar el pavo por todos los lados en la sartén
3. Preparar la salsa con caldo, zumo de naranja y zumo de limón, con un chorrito de vino blanco
4. Retirar el pavo y reducir la salsa
5. Añadir un chorrito de salsa de soja

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone