

Pechuga de pavo a las finas hierbas

INGREDIENTES

● PEREJIL SECO	1C	● ALBAHACA	AL GUSTO
● ENELDO SECO	1/2 C	● DIENTES DE AJO	3 UNIDADES
● CEBOLLINO SECO	1/2 C	● LIMÓN PARTIDO	1/2 UNIDAD
● ALBAHACA SECA	1 CF	● TOMILLO	3 HOJAS
● AJO EN POLVO	1/2 C	● ROMERO	1 HOJA
● CEBOLLA EN POLVO	2 CF	● CALDO DE POLLO	250ML
● PECHUGA DE PAVO	1.5KG	● VINO BLANCO	200ML
● CEBOLLA CORTADA	1/2 UNIDAD	● MANTEQUILLA	3 C

PREPARACIÓN

- PREPARA LA PECHUGA DE PAVO PARA ASARLA SACÁNDOLA DE LA NEVERA Y SECÁNDOLA CON UNA TOALLA DE PAPEL. ES IMPORTANTE ELIMINAR LA HUMEDAD DE LA PECHUGA DE PAVO PARA QUE LA PIEL QUEDE DORADA CUANDO SE ASE.
- A CONTINUACIÓN, DEBES AÑADIR EL ALIÑO SECO A LA PECHUGA DE PAVO PARA SAZONARLO. ESPOLVOREA EL PEREJIL, EL ENELDO, EL CEBOLLINO, LA ALBAHACA, EL AJO Y LA CEBOLLA EN POLVO SOBRE LA PECHUGA DE PAVO Y DÉJALA REPOSAR DURANTE 15 MINUTOS. PUEDES AÑADIR SAL Y PIMIENTA TAMBIÉN SI LO DESEAS.
- AÑADE TODOS LOS ELEMENTOS AROMÁTICOS (CEBOLLA, HIERBAS, LIMÓN), EL CALDO Y EL VINO EN EL FONDO DE UNA FUENTE DE HORNO O BANDEJA DE ASAR Y COLOCA LA PECHUGA DE PAVO ENCIMA DE LA CEBOLLA
- FINALMENTE, UNTA LA MANTEQUILLA ABLANDADA SOBRE LA PARTE SUPERIOR DEL PAVO Y COLOCA EL PAVO EN EL HORNO PARA HORNEAR A 180° DURANTE 60 MINUTOS.
- NO OLVIDES QUE ES CRUCIAL QUE BAÑES LA PECHUGA DEL PAVO CADA 30 MINUTOS CON EL LÍQUIDO QUE HAY EN EL FONDO DE LA BANDEJA DE HORNEAR. ESTO AYUDA A MANTENER EL AVE HÚMEDA.
- DESPUÉS DE QUE LA PECHUGA DE PAVO SE HAYA HORNEADO DURANTE 60 MINUTOS, SUBE LA TEMPERATURA A 200°C Y HORNEA DURANTE 10 MINUTOS PARA OBTENER UNA PIEL CRUJIENTE