



Pavo estofado (textura E y C)

Ingredientes para 10 raciones

Pechuga de pavo	1kg
Base de pisto (8)	500g
Zanahoria a dados congelada	400g
Patata dado congelada	400g
Aceite de oliva virgen	100mL
Agua	2000mL
Hoja de laurel	1ud
Espesante goma xantana	25g

Elaboración

- 1 Precalentar una sartén con aceite. Limpiar y trocear el pavo a dados.
- 2 Añadir el pavo junto con una hoja de laurel. Saltear durante unos minutos hasta que la carne esté marcada.
- 3 Incorporar la patata y zanahoria. A continuación añadir la base de pisto y agua hasta que cubra. Cocer durante 1 hora hasta que esté tierno.
- 4 Una vez están todos los ingredientes bien integrados, incorporar la preparación sobre una bandeja gastronorm y batir.
- 5 Separar una mitad para la textura E y la otra mitad para la textura C. En la mitad de la textura E, añadir 10g de espesante para aglutinar y ligar la preparación. Reservar.
- 6 Para la textura C, triturar y añadir 10g de espesante para corregir la textura. Remover.
- 7 Emplatar cada una de las texturas.

Observaciones

Para los estofados es importante que esté bien lubricado. Hay que intentar que no quede seco. Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura C es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.