



PECHUGA DE PAVO Y POLLO CON CHAMPIÑONES A LA CERVEZA Y LIMÓN

INGREDIENTES:

- Pechuga de pavo y pechuga de pollo
- Cerveza
- Champiñones, cebolla, ajo, perejil y sal
- Limones
- Aceite de oliva virgen extra, vinagre de Módena y vino blanco

INDICACIONES:

- Cortamos la pechuga de pavo y pollo en trozos pequeños.
- Pelamos y picamos los ajos. Cogemos el perejil y lo picamos también. Lo echamos todo en un mortero con una pizca de sal, aceite y vinagre de Módena, machacándolo muy bien.
- Juntamos las pechugas con la mezcla que hemos hecho, dejándolo madurar durante unas horas con el zumo de limón exprimido.
- Por otra parte, echamos en una cazuela un poco de aceite y a continuación echamos las pechugas.
- Sofreímos un poco con los champiñones, la cebolla (pelada y cortada) y, si queremos, zanahoria cortada en trozos pequeños.
- A continuación, echamos la cerveza, un poco de vino blanco y agua. Lo ponemos a temperatura o fuego más bien bajo para que se guise. Cuando ya esté hecha la carne, emplatamos y se come.
- **Consejo:** la pechuga de pollo y pavo se cocina en poco tiempo.

