



Recetas de temporada

Carne de Pavo al filete ruso

Comensales: 4

Preparación: 15 minutos

ingredientes

- 1 cucharita de hinojo
- Un poco de chile picante
- Un poco de pimienta de Cayena
- Un poco de Sal con hierbas de Provençe
- 1/4 cucharita de pimienta fresca
- 1 cucharita de salvia
- 1/2 libra de carne de pavo molida
- 2 cucharitas de sirope de arce
- 2 cucharas de aceite de oliva

preparación

Usar un mortero o un robot de cocina para el hinojo, el chile, la pimienta de Cayena, la sal y la pimienta. Combinar la mezcla con salvia, pavo y el sirope de arce en un bol hasta que esté totalmente mezclado.

Formar 12 filetes pequeños y delgados. Calentar el aceite de oliva en una sartén grande antiadherente a fuego medio. Freír durante un minuto y medio en cada lado; utilizar una espátula para dorarlos mejor y para cocinar bien. Servir calientes.