

Crema de Pavo



Porción: 6 personas

Ingredientes:

½ Kg. Apio cortado en cuadritos
1 ½ taza Margarina
1 taza Cebolla picada
3 tazas Harina
½ Cda. Tomillo en polvo
1 ½ litros Caldo de Pavo
500 grs. Carne de pavo cortada en cubos
1 litro Leche
1 ½ taza Pimiento picado
¼ taza Perejil picado
Sal y pimienta al gusto y crutones de ajo

Modo de preparación:

Corte el apio en cubos, derrita la margarina y saltéelo con cebolla por 5 minutos hasta que queden blandos.

Agregue la harina al apio y la cebolla, remueva cocine por 5 o 6 minutos mas.

Gradualmente agregue el caldo a la mezcla anterior y cocine a temperatura media revolviendo constantemente.

Introduzca los cubos de carne de pavo y continúe cocinando por 15 min., para después verter la leche, el pimiento y el perejil, continúe cocinando hasta que alcance una temperatura de 60 C°.

Sirva con los crutones de ajo



NATIONAL
Turkey
FEDERATION

★ ★ ★
USA
Poultry & Eggs