

RecetaKA

MUSLITOS DE PAVO CON CREMA DE PATATA

Ingredientes para 4 personas: 4 muslitos de pavo / 50 ml de salsa de soja / 1 cdita de pimentón dulce / aceite de oliva / sal / pimienta negra
Para la crema de patata: 4 patatas / 1 cebolla / 2 puerros / 1 vasito vino blanco / 1 litro caldo de pollo/ 2 quesitos / aceite / sal / pimienta negra molida /1 vasito leche entera



Elaboración de la crema de patata:

1. Limpiar y cortar a rodajas el puerro. Pelar y cortar la patata en trozos pequeños. Picar la cebolla.
2. En una olla pochar la cebolla y el puerro entre 5 y 10 minutos. Una vez pochado añadir la patata y rehogar.
3. Añadimos el caldo de pollo y dejar hervir unos 35-40 minutos. Retirar del fuego y añadir los quesitos.
4. Tritura con la batidora y añadir la leche, sal al gusto y la pimienta.

Elaboración de los muslitos:

1. Poner la soja, el pimentón y el aceite en un bol y remover bien hasta integrar todos los ingredientes. Precalentar el horno a 200 °C
2. Colocar los muslitos en una fuente apta para horno, salpimentarlos y con una brocha extender la mezcla de soja, pimentón dulce y aceite sobre los muslos salpimentados.
3. Hornear a 200 °C entre 25 y 30 minutos



Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños