



Brochetas de pavo al romero, queso de cabra al orégano y salsa de frambuesa



"Romero, orégano, pavo, queso de cabra... no podía faltar la reina de los berries: la frambuesa"

Rinde para 4 porciones

Ingredientes

200 gr. frambuesas Hortifrut

20 gr. azúcar

10 gr. mostaza picante

320 gr. pechuga de pavo

160 gr. queso de cabra con orégano

16 brochetas medianas de madera

30 cc aceite de oliva

Romero

Sal

Pimienta

1 diente de ajo



inspiración de la naturaleza

Preparación

Paso 1.- Haga una salsa con las frambuesas poniendo a cocer las frambuesas con 100 cc. de agua, la mostaza y la azúcar.

Paso 2.- Corte la pechuga de pavo en trozos cuadrados del tamaño de un dedo.

Paso 3.- Deje macerar 20 minutos el pavo con romero, sal, pimienta y aceite de oliva.

Paso 4.- Corte el queso del mismo tamaño que los trozos de pavo.

Paso 5.- En un sartén caliente cocine los trozos de pavo, una vez cocidos retire y deje entibiar un poco.

Paso 6.- Haga las brochetas con el pavo, el queso y cubra con la salsa de frambuesa.

Consejo

Puede usar orégano en vez de romero y puede agregar un poco de Merquén.