

# Pavo con salsa de nueces

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La pechuga de pavo es una pieza de carne con bajo contenido en grasa (1,3g/100g).

## Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos y vierta el aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction. Cuando esté muy caliente, añada las pechugas y dórelas por ambos lados.
2. Antes de que se cuezan demasiado por dentro, reparta por encima las nueces picadas de forma tosca; luego agregue la leche, la maicena diluida en el vino, la mantequilla, la pastilla de caldo desmenuzada, la sal, la pimienta y la crema de leche.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 15 minutos.

4. Por último, bata la salsa y viértala por encima del pavo. Si las pechugas son muy grandes, puede filetearlas antes de servir las.