

Estofado de pavo de Flora y Carmen Montado

Publicada por:

[imprimir](#)



- 50 '
- 50 '
- 4

Modo express

1. Primero salpimentamos la carne e introduzcala en la cubeta y sofríela durante 15 minutos a 180°C.
2. Cuando acabamos quitamos la carne de la cubeta.
3. Después lamos y troceamos la cebolla y el pimiento rojo y sofríelo a 10 minutos a 180°C.
4. En un recipiente introduzca el ajo picado, tomillo, perejil picado, la harina, el limón, pimentón y el tomate triturado, mézclalo bien hasta que quede como una pasta.
5. Después introduzca la carne en el sofrito de cebolla y pimiento rojo y la pasta echa y el laurel, el caldo de pollo y el vaso de jerez y remueva bien.
6. Por último, cierra la tapa y programe el menú presión a 15 minutos a 135°C.