Estofado de pavo granjero

Rico en proteínas, sabroso y muy nutritivo, el estofado de pavo es ideal para preparar recetas caseras que siempre resultan y nos abrigan en los días fríos. ¿Qué es estofado de pavo? Son trozos muy tiernos de trutros, trutros cortos y trutros de alas, cuidadosamente seleccionados. Vienen listos para preparar y rinden 6 porciones por kilo.

Ingredientes:

1/2 kg de estofado de pavo
2 cebollas picadas de pluma
1/3 taza de aceite
1 cucharadita de ají de color
2 choclos picados
2 zanahorias picadas
4 tomates grandes, maduros, pelados y picados en cubitos
pimienta, sal, ají (optativo)

Preparación:

1. _____ el aceite en una cacerola.
2. _____ la cebolla con el ají de color.
3. _____ los trozos de pavo, zanahorias, choclos, tomates y un cubo de caldo disuelto en una taza de agua.
4. _____ la sal, la pimienta y el ají. _____ a gusto.
5. _____ a fuego suave 20 min. aproximadamente.
6. _____ acompañado de papas fritas.

(Buenhogar, Chile, Editorial Andina, año 24, 1989, n. 15, p. 100.)

LIVEWORKSHEETS