

Muslos de pavo marinado con naranja y limón

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: medio

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

2 ud. Muslos de pavo (600 - 700g)
4 Naranjas naturales
2 ud. Limones naturales
3 ud. Canela en rama
2 ud. Cebollas
3 ud. Tallos de apio
3 ud. Zanahorias
0.75 l Vino blanco
500 g Chalota
3 cda Aceite vegetal
3 cda Aceite de oliva virgen extra
Flor de sal
Pimienta
Guarnición:
15 ud. Patatas nuevas
Mantequilla
Maridar con:
Vino tinto XA tó
1 cda Almendras tostadas

Preparación

Preparar la marinada el día anterior:

Para la marinada, cortar la piel de color exterior de dos naranjas y un limón, cortar la fruta por la mitad y exprimirla.

Reservar el zumo, cortar los trozos de cáscara en tiras finas, cortar la piel blanca de la fruta.

Limpia y corta en dados gruesos las zanahorias y el apio.

Lavar los muslos de pavo, secarlos y colocarlos en un recipiente más grande.

Añadir las verduras, las ramas de canela, el zumo de frutas y las tiras de cítricos a los muslos, verter el vino por completo y deja marinar la carne en la nevera durante toda la noche (darle la vuelta al menos una vez).

Pavo:

Al día siguiente, sacar la carne y las verduras del marinado (reservando éste) y colocarlos en una fuente de horno, añadir un poco de aceite y cocinar en el horno a 200°C durante unos 30 minutos.

Sacar la bandeja del horno, dar la vuelta a los muslos y salarlos.

Filtrar la marinada a través de un colador y verterla en la fuente de horno.

Cocer a fuego lento durante otros 50-60 minutos. Gire los muslos de vez en cuando.

Mientras tanto, limpiar y cortar por la mitad las chalotas, exprimir medio limón y cortar tres trozos de la cáscara en juliana.

Exprimir también las dos naranjas y cortar también parte de la piel en juliana.

Poner las chalotas, el zumo de naranja, el zumo de limón, la ralladura, tres cucharadas de aceite de oliva, dos cucharaditas de azúcar y una buena pizca de sal en un cazo, llevar a ebullición y reducir hasta que espese.

Cuando los muslos de pavo estén blandos, filtrar el caldo de asado y reducirlo en un cazo a fuego lento.

Por último, mezclar las chalotas y su salsa con el caldo de asado, dejar infusionar brevemente y salpimentar con moderación.

Disponer los muslos enteros en platos más grandes, rodear con las chalotas y rociar completamente con la salsa y espolvorear con las almendras tostadas.

Las patatas fritas en mantequilla van muy bien con este plato.