

Medallones de pavo con pate de anchoa y aceituna

Medallones de pavo con pate de anchoa y aceituna, una cena divertida y ligera, combinando el sabor suave del pavo y el potente de la anchoa.

Esta receta es una de las denominadas de mar y montaña por llevar carne y pescado, la combinación es interesante por que uno como ya he dicho aporta poco sabor mientras que el otro aporta un sabor muy particular y potente.

ingredientes

- 500 gr de Medallones de Pavo
- 1 Lata pequeña de Anchoas
- 2 Huevos
- Aceitunas Negras sin hueso
- 2 cucharadas de Aceite de oliva Virgen
- Ajo Molido en polvo
- Sal

elaboración Medallones de pavo con pate de anchoa y aceituna

Cogemos los 2 huevos y los ponemos en un cazo con agua y sal a cocer, los dejaremos 10 minutos desde que empiecen a hervir.

Mientras en una sartén con una cucharada de aceite pasamos las pechugas que haremos por los dos lados con un poco de sal y ajo molido, las reservaremos.

Cuando estén los huevos, los pasamos por agua fría y los pelaremos, los introducimos en un vaso de la batidora e incorporaremos la lata de anchoas con su aceite y una

cucharada más de aceite de oliva virgen. Batimos todo hasta que se forme una crema homogénea.

Ahora en un plato pondremos un poco de lechuga (podría ser también hojas de endivias) le pondremos un chorrito de aceite, los medallones a la plancha, sobre estos una cucharada del pate de anchoa que previamente hemos preparado y una aceituna negra.

Ya tendremos nuestros medallones de pavo con pate de anchoa y aceituna.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.