

Receta de Pavo Con Salsa De Cebolla Y Coca Cola

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que me pasó una amiga y resultó muy rica, por eso quiero compartirla con tod@s vosotr@s, espero que os guste.

Ingredientes

- Muslos de pavo (dos o tres, según comensales)
- Coca cola normal (un bote)
- Cebollas (una mediana)
- Ajos (dos dientes)
- Sal y laurel
- Pimienta negra en grano
- Aceite de oliva
- Sopa de Cebolla (un sobre)

Modo de Preparación

1. Salpimentar los muslos de pavo
2. En una cacerola con aceite de oliva, dorar el pavo por todos los lados y reservar
3. Picar la cebolla finita y los ajos en láminas y refreírlo, poner unas bolitas de pimienta negra y una hoja de laurel
4. Echar los muslos de pavo a la cacerola y añadir el sobre de sopa de cebolla y el bote de coca cola
5. Dejar que cueza a fuego medio hasta que reduzca la salsa y el pavo esté cocido, si fuera necesario añadir un poco de agua y ajustar la sal
6. Podéis acompañar de arroz blanco, puré de patatas o unas patatas fritas y.....buen provecho!!!