Estofado de Pavo

Sirve: 25 Porciones

25 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Aceite vegetal	2 oz	
Pavo deshuesado	4 3/4 lbs	
Salsa de pavo o pollo	4 pintas	
Papas Russet, cortadas en pedazos de ½”	1 1/2 lb	
Hojas de tomillo disecados		2 Cdas
Zanahorias, congeladas, cocinadas, en pedazos	1 1/2 lbs	
Guisantes, congelados	1 1/2 lbs	

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	249	
Grasa total	11 g	
Proteinas	22 g	
Carbohidrato	15 g	
Fibra dietetica	NA	
Grasa saturada	NA	
Sodio	NA	

Preparación

1. Caliente en aceite en una sartén basculante.
2. Corte el pavo en cubos de 1 pulgada. Agregue el pavo al aceite caliente, revolviendo hasta que la temperatura interna sea de 170ºF y los cubos estén braseados.
3. Reduzca el fuego y revuelva la salsa de pavo o pollo. Agregue las papas cortadas y cocínelo a fuego lento hasta que las papas estén blandas.
4. Revuélvale las hierbas, zanahorias y guisantes. Sazone de acuerdo a su gusto. Permita que se cocine a fuego lento sin que se pase de cocimiento.