

Pavo al chilindrón



INGREDIENTES

- 50g aceite de oliva virgen extra
- 3 dientes de ajo
- 150g cebolla
- 150g pimiento verde
- 150g pimiento rojo
- 5 g vino blanco
- 750g de tacos de contramuslo de pavo
- 50g agua
- 200g [tomate frito](#)
- 1 cdta de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 1 pellizco de nuez moscada

PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso el aceite y los ajos. Trocea **6 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baja los restos de ajo hacia las cuchillas.
2. Programa **3 minutos, 120º/ (Tm31) temperatura Varoma, velocidad 1**.
3. Añade la cebolla, el pimiento y el vino blanco y trocea **4 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baja los restos de verduras
4. Programa **10 minutos, 120º/ (Tm31) temperatura Varoma, velocidad 1**.
5. Incorpora el pavo, el agua, el tomate, la sal, la pimienta y la nuez moscada y programa **20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
6. Por último, agrega los champiñones laminados o cuarteados y vuelve a programar **10 minutos, temperatura Varoma, giro inverso/ velocidad cuchara**. Vierte todo en una fuente y sirve.