

# Filetes de contramuslo de pavo de viña empanados con parrillada de verduras

Ingredientes (para 4 personas)

- 8 filetes de contramuslo de pavo de viña
- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 4 espárragos verdes
- 1 cebolla mediana
- pimiento rojo
- harina
- huevo y pan rallado
- sal y aceite.

## Elaboración

Sazonamos y empanamos los filetes y a continuación los freímos en aceite caliente.

Cortamos las verduras en rodajas finas y las cocinamos a la plancha, con sal y aceite.

Presentamos colocando en un plato los filetes y la parrillada de verduras como guarnición.



## Fruto de nuestra tierra

### ¿Cómo criamos a nuestro Pavo de Viña?

En el entorno privilegiado de los campos gallegos se ubican las granjas en las que crece el Pavo de Viña. Una crianza lenta, de al menos cuatro meses, en la que nuestros granjeros le dan todos los cuidados y velan por su máximo bienestar.

### ¿Cuál es su alimentación?

Seleccionamos los mejores alimentos de nuestra tierra: cereales de la máxima calidad como trigo, maíz y centeno. A ellos se suma el ingrediente diferenciador: la granilla de uva.

La granilla de uva es rica en polifenoles, un poderoso antioxidante natural. Al incluirlo en la dieta del Pavo de Viña, obtenemos una carne especialmente jugosa y sabrosa.

El pavo es un alimento ideal para una alimentación sana y equilibrada, apta para toda la familia.

LA GRANILLA DE UVA ES  
RICA EN POLIFENOLES,  
ANTIOXIDANTES NATURALES



[www.pavodeviña.es](http://www.pavodeviña.es)

# COREN

Alimentos de Galicia

## Recetario



## Fruto de nuestra tierra

Los viñedos, esencia milenaria de los campos de Galicia, han sido nuestra inspiración para ofrecerte la nueva gama Pavo de Viña. En Coren recuperamos lo mejor de nuestro entorno para ofrecerte un nuevo producto lleno de sabor, con toda la jugosidad de la uva gallega y la esencia de nuestro origen.



# Pechuga de pavo de viña a la plancha con pasta fresca salteada

## Ingredientes (para 4 personas)

- 600 gr de **pechuga de pavo de viña**
- 400 gr de pasta fresca
- hojas de albahaca
- sal y aceite de oliva.

## Elaboración

Sazonamos la pechuga y la hacemos a la plancha con un poquito de aceite de oliva. Hervimos la pasta fresca unos 4 minutos y luego la salteamos en una sartén con un poquito de albahaca picada. Lo presentamos colocando en el plato la pasta salteada y unos medallones de pechuga fileteados. Decoramos con las hojas de albahaca.



# Rollitos de solomillo de pavo de viña salteado con salsa rosa

## Ingredientes (para 4 personas)

- 600 gr de **pechuga de pavo de viña**
- 1 calabacín
- sal, aceite de oliva y brotes para decorar.
- salsa rosa

## Elaboración

Cortamos el solomillo en tiras delgadas de unos 8 cm, y hacemos unos rollitos con 7 u 8 tiras de pavo de viña, los envolvemos con una tira de calabacín, los sazonomos y los hacemos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Presentamos en un plato los rollitos en medio con una tira fina de salsa rosa alrededor y unos brotes.



# Chuleta de pavo de viña con purés de verduras

## Ingredientes (para 4 personas)

- 12 **chuletas de pavo de viña**
- 150 gr de remolacha
- 250 gr de calabaza
- 200 gr de guisantes
- sal y aceite oliva.

## Elaboración

Sazonamos las chuletas y las hacemos a la plancha. Preparamos los purés de calabaza, guisantes y remolacha, cocinando las verduras por separado y triturándolas también por separado. Presentamos colocando las chuletas en el plato y una cucharada de estos tres purés.

