

PEITUGA DE PAVO CON GRELOS DE GALICIA

Ingredientes:

- 600 g de peituga do noso pavo.
- 400 g de grelos.
- Follas de albáfega.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Preparación:

Sazonamos a peituga e facémola á prancha cun pouco de aceite de oliva. Limpamos e fervemos os grelos uns minutos e logo os salteamos nunha tixola cun pouco de albáfega picada.

Presentámolo colocando no prato os grelos salteados e uns medallóns de peituga fileteados encima. Decoramos coas follas de albáfega.

