

Pechugas de paloma a la brasa sobre puré de manzana

30 min

fácil

Ingredientes

Ingredientes (para dos personas)

- Seis pechugas sangrantes de paloma torcaz
- Tres manzanas para elaborar puré de manzana
- Azúcar para elaborar el puré de manzana
- Mermelada de arándanos rojo
- Aceite virgen extra para la parrilla de sarmiento
- Ceniza de sarmiento
- Sal

Preparación

Primeramente, se elabora el puré de manzana y se coloca la base de puré de manzana caliente en el plato.

Después, se pasan las pechugas por la parrilla. Tienen que estar sangrantes, ya que es como más tierno queda.

Tras colocar las pechugas en la parrilla por ambos lados, se les vierte la sal, mezcla con el sarmiento.

Más tarde, se colocan las pechugas encima del puré de patata.

Finalmente, se coloca un poco de mermelada de arándanos rojo en una esquina.