



<https://www.mepillasquisando.com>



CAÑAS DE PECHUGA DE PAVO



INGREDIENTES:

- 2 Pechugas de Pavo.
- 2 Cucharadas de Pimentón dulce.
- 2 Cucharadas de Ras el hanout.
- 6 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 1 Cucharada de Sal.
- 1 Cucharada de Pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Quitamos la grasa y tendones de las pechugas. Lavamos muy bien y secamos con papel de cocina. En un recipiente (tipo fuente de horno de cristal) ponemos todos los ingredientes y nos ponemos unos guantes (la mezcla mancha mucho la piel) los mezclamos muy bien. Una vez bien mezclado todo, untamos las pechugas por todos lados, dándole un pequeño masaje. Tapamos con film y guardamos en el frigorífico 3 días. Sacamos y en un extremo le colocamos una cuerda. Liamos las pechugas en vendas y después en film. Colgamos en un sitio donde no le dé el sol directo y que sea aireado. A los diez días le quitamos el film y dejamos que poco a poco se irá secando y endureciendo. Según nos guste de consistente lo abriremos y para consumir, lo cortamos en láminas muy finas. Podemos meterlas en un taper con aceite y nos aguantaran más tiempo frescas.

<https://www.mepillasquisando.com>