



reteta-video.ro

Pulpa de Curcan la Cuptor in Crusta Aromata

Despre **carnea de curcan** se spune ca este mai dietetica si mai gustoasa. Așa ca o **friptura de curcan** delicioasa este un bun pr adunam toata familia la masa, fie ca e vorba despre o zi obisnuita, de un eveniment sau de Sarbatori. Iar o **pulpa de curcan la cuptor in crusta aromata** are exact ce trebuie pentru ca ziua sa fie perfecta. Adica sos de mustar si vin, exterior crocant si interior f Amestecul de ierburi aromatice si invelisul de bacon si pesmet dau savoare si pastreaza toata bunatatea in interiorul carni. Se preg foarte usor, caci doar trebuie sa condimentam carnea de pasare, sa o lasam putin ca aromele sa o patrunda, iar apoi cuptorul is singurel treaba. **Crusta de bacon si mustar** cu care imbracam pulpa de curcan tine toate sucurile in interior, o fragezeste si nu o l se usuce. Iar sosul de vin in care se coace in cuptor completeaza totul. Eu am avut o pulpa de curcan intreaga, dar putem folosi si inferioare sau superioare. Daca sunt cu os e chiar perfect, caci toate sucurile din el vor patrunde in carnita. Dupa ce o condimen acoperim cu mustar si o invelim bine in feliile de bacon nu mai avem aproape nimic de facut. Daca fasiile de bacon nu sunt sufici lungi pentru a infasura complet carnea, punem cateva si deasupra avand grija sa le strangem bine. Poate ca era suficient sa o la cu bacon dar, pentru a fi si mai apetisanta si pentru ca nu vroiam sa pierd niciun gust, dupa ce carnea de pasare a fost aproape am pus deasupra ei si o crusta de pesmet aromat. Folositi un pesmet macinat mai mare, pe care il putem face si acasa din paine lasata la uscat sau prajita, asa cum facem crutoanele, si apoi maruntita in robotul de bucatarie sau pur si simplu zdrobita cu su Ideea cu pesmetul mi-a venit pentru ca initial am vrut sa fac **pulpa de curcan** in crusta de aluat, un fel de Curcan Wellington, sa pe aproape. Dar povestea vietii mele, lipsa timpului sa fac aluatul fraged, nu vroiam sa folosesc nici foietaj din comert, masa trebuia gata repede, mi-a stricat putin planurile. Dar stiti ceva? Chiar nu mi-a parut rau! Caci **pulpa de curcan la tava cu bacon, sos de mustar si crusta de ierburi aromatice** si pesmet a fost delicioasa!!!!

INGREDIENTE PULPA DE CURCAN LA CUPTOR IN CRUSTA AROMATA

o pulpa de curcan de cam 1 kg, bine stearsa
150 g de bacon feliat
2 linguri cu mustar
4 linguri cu ulei de masline
5-6 fruze de salvie
un pahar cu vin alb sec
4-5 linguri cu pesmet
o mana cu ierburi aromatice (busuioc, rozmarin, cimbru)
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE PULPA DE CURCAN LA CUPTOR IN CRUSTA AROMATA

PASUL 1

Tocam marunt frunzele de salvie.
Condimentam pulpa de curcan cu sare si piper macinat, pe toate partile. O ungem bine cu uleiul de masline, presaram peste ea sa lasam carne de curcan o ora la temperatura camerei, pentru ca aromele sa o patrunda.

PASUL 2

Incalzim cuptorul.
Unghem curcanul cu mustar. Asezam feliile de bacon una langa alta, usor suprapuse, punem deasupra lor pulpa de curcan si o i bine in bacon.

PASUL 3

O asezam intr-o tava, turnam vinul pe langa ea, o acoperim cu o hartie pentru copt si o punem in cuptorul incalzit la 180 de grade 45-50 de minute.

PASUL 4

Tocam marunt frunzele de busuioc si pe cele de rozmarin si desfacem frunzulitele de pe crengutele de cimbru. Le punem peste pes amestecam bine.

PASUL 5

Dupa 50 de minute scoatem pulpa de curcan din cuptor, indepartam hartia de deasupra si acoperim carnea cu amestecul de pes ierburi aromatice, apasand usor.

PASUL 6

Punem curcanul inapoi in cuptor, neacoperit, pentru 20-30 de minute.

PASUL 7

Cand pesmetul este rumenit, iar daca intepam carnea cu un bat de frigaruie elibereaza doar sucuri clare, fara urme de sange, o so din cuptor.

PASUL 8

O acoperim cu o hartie de copt, dar nu ermetic, si o lasam sa se odihneasca minim 20 de minute.

PASUL 9

Feliem si servim cu garnitura de legume si salata.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Pulpa de Curcan la Cuptor in Crusta Aromata*.
*POFTA BUNA!***