



reteta-video.ro

Pulpe de Curcan cu Sos de Mere

Daca v-ati saturat de carne de porc, astazi va propun o **reteta cu pulpa de curcan**, mai ales ca aceasta carne este gustoasa, sațioasă și mai dietetică. Mai ales în perioada sărbătorilor, merita să-i dați o șansă și **curcanului** și să-l includeți în meniul vostru festiv. În plus, numai pentru că o **friptura de curcan** va aduna totdeauna familia la masă, fie că e vorba despre o zi obișnuită, de un eveniment sau de sărbători. Și, ca orice friptură delicioasă, trebuie gătită încet pentru a fi fragedă. În acest an, **pulpele de curcan cu sos de mere** au devenit vedete de fiecare dată când ne-am strâns în jurul mesei. Sosul picant, dulce-acrisor a completat perfect gustul carni de curcan. Și ca berea (deja nelipsită!) frageseste carnea și parfumează sosul, ea trebuia să ajungă neapărat în cratița lângă **copanele de curcan**. Fierț încet, cu arome inconfundabile de cuișoare, scortisoară și stafide, parca nimic nu este mai bun decât o **friptura de pulpa de curcan**! Cu o garnitură de orez și o salată, cu prieteni dragi alături, cu un pahar cu vin bun, parca viața e din ce în ce mai frumoasă. Trebuie să nu uităm să ne bucurăm de ea, să profităm de fiecare clipă, să ne adunăm împreună cât mai des! O delicioasă **friptura de pulpa de curcan cu sos de bere și mere**, ne va ajuta întotdeauna! Am dreptate?

INGREDIENTE PULPA DE CURCAN CU SOS DE MERE

2 pulpe inferioare de curcan, spalate și sterse
500 ml de bere
250 ml de supă de pui
3 linguri cu pasta de roșii
4 linguri cu ulei
un cub de unt (30 g)
2 cepe, curățate și spalate
4 căței mici de usturoi, curățați și spalați
o portocală
un mar spalat
2 linguri cu făină
50 g de stafide
câteva boabe de piper
3-4 cuișoare
o linguriță cu scortisoară
o lingură cu miere (sau sirop de curmale)
sare
piper proaspăt macinat

MOD DE PREPARARE PULPA DE CURCAN CU SOS DE MERE

PASUL 1

Pregătim aragazul și o cratiță mare în care punem uleiul.

PASUL 2

Adăugăm pulpele de curcan și le lăsam să se rumenească, întorcându-le pe toate părțile.

PASUL 3

Tocăm marunt ceapa. Taiem fin usturoiul.

PASUL 4

Când pulpele de curcan sunt aurii, adăugăm în cratiță ceapa și usturoiul, amestecăm și le lăsam să se rumenească ușor.

PASUL 5

Turnăm supă de pui și 300 ml de bere.

PASUL 6

Punem cuișoarele, boabele de piper, scortisoară și pasta de roșii.

PASUL 7

Omogenizăm, acoperim cratița cu un capac și lăsam să fiarbă la foc mic o oră și jumătate. Din când în când întorcem copanul de curcan și mai adăugăm bere, dacă mai este nevoie.

PASUL 8

După o oră și jumătate de fierbere, curățăm marul de coajă și îl radem.

PASUL 9

Când carnea de curcan se desprinde de pe oase, adăugăm în cratiță stafidele și marul ras. Amestecăm și mai fierbem acoperit încă 10 minute.

PASUL 10

Scoatem pulpele de curcan pe un platou încălzit și le pastrăm calde.

PASUL 11

Punem in sosul din cratita untul si il ingrosam cu faina, pusa incet in ploaie, in timp ce amestecam continuu, cu un tel, pentru a forma cocoloase, pana cand obtinem consistenta dorita.

PASUL 12

Condimentam cu sare, piper macinat si miere.

PASUL 13

Fierbem sosul de mere timp de un minut, gustam si inchidem aragazul.

PASUL 14

Servim pulpele de curcan cu sos, felii de portocala si rondele de ceapa, orez si salata verde.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Pulpe de Curcan cu Sos de Mere.***

POFTA BUNA!