



20-40 min 2 personas

Ingredientes para Chuletas de pavo al horno con berenjenas y pimientos

- 800 gr. de chuletas de pavo (muslo de pavo cortado como chuletitas)
- Ajo
- Perejil
- Sal
- 1 berenjena grande
- 2 pimientos morrones grandes
- Aceite de oliva
- Vinagre de uva blanco

Cómo hacer Chuletas de pavo al horno con berenjenas y pimientos

Adobar las chuletas y dejar reposar mientras se preparan la berenjena y los pimientos.

Lavar y cortar al medio la berenjena, hacer unos cortes a lo largo y echar un chorrito de aceite y sal. Colocarla junto los pimientos morrones en un una fuente y meter en el horno. Asar hasta que estén en su punto. Cuando esté asado darle la vuelta a la berenjena para que recoja el jugo que soltó. Dejar así hasta que se sirva.

Calentar el horno a 200° y coloca las chuletinas sobre una rejilla en una fuente. Meterla a asar hasta que estén al punto deseado, unos 10 minutos. Pasar al plato y rociar un poco con vinagre. Este no es preciso si no se desea, pero este vinagre da un toque muy sabroso a las berenjenas y pimientos.