

Tradicional pavo relleno

Porciones: 6

Ingredientes:

1 pza	Pavo ahumado
1 tza	Vino blanco
1 tza	Jugo de naranja
½ tza	Mantequilla, suavizada
2 cdas	Páprika
2 cdas	Romero seco, picado

Para el relleno:

½ pza	Cebolla, finamente picada
2 pzas	Ajo, finamente picado
1 tza	Carne de res, molida
1 tza	Carne de cerdo, molida
1 tza	Mix de frutos secos
c/s	Sal y pimienta
c/s	Aceite

Procedimiento:

Para la mantequilla saborizada, en un bowl integrar mantequilla, paprika, romero y mezclar.

Para el pavo, en una charola colocar pavo, untar mantequilla hasta cubrir perfectamente, enseguida bañar con vino, jugo de naranja y tapar con papel aluminio.

Hornear a 180° C durante 45 minutos, aproximadamente. Bañar constantemente con los jugos.

Para el relleno, en una sartén con aceite caliente, acitronar cebolla y ajo, añadir carnes previamente salpimentadas. Cocinar hasta sellar, agregar frutos secos. Rectificar sazón, cocinar a fuego medio durante unos minutos más. Retirar aluminio y cocinar 15 minutos más hasta dorar y, si lo desea, rellenar con carne.

Para el montaje, rebanar el pavo y, si lo desea servir con relleno.