

## 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.