

Pavo deshuesado relleno

por gijonilla



Información

Dificultad: Media

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

1 pavo de 3 Kg deshuesado
1 Kg de carne picada
2 rodajas de piña
12 dátiles
1 vasito de brandy
1 vasito de vino blanco
50 g de pan rallado
100 g de jamón
2 huevos
1 vasito de leche
2 vasos de caldo
1 pizca de canela
1 Kg de patatas
Aceite
Sal
Pimienta

Preparación

- Dejar en remojo los dátiles y la piña durante 1 hora. Mojar el pan en la leche y escurrirlo.
- Cortar el jamón en dados y batir los huevos. Mezclar la carne picada con los dátiles, la piña, el pan rallado y el jamón. Incorporar los huevos y la canela y salpimentar.
- Rellenar el pollo con la mezcla. Unir las partes finales del pavo y coser las aberturas. Atar el pavo en forma de red, salpimentar y rociar bien con aceite.
- Colocar el pavo en una bandeja de horno y dejarlo 1 hora a 180° C.
- Laminar las patatas y ponerlas en la bandeja. Verter un vaso de vino por encima del pavo y dejar cocer 1 hora más, hasta que esté bien hecho.
- Sacar la bandeja del horno. Retirar el pavo y las patatas y poner la bandeja en el fuego. Verter el caldo y rascar bien el fondo. Dejar hervir hasta que se reduzca a la mitad.
- Emplatar el pavo, quitarle el cordel, cubrirlo con la salsa y acompañar con las patatas.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/108693/pavo-deshuesado-relleno/>