

Pavo relleno de navidad

Escrito por GAVCAT

Lunes 28 de Noviembre de 2011 11:02 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

Pavo relleno de navidad



Ingredientes necesarios para quince comensales

Pavo relleno de navidad

Escrito por GAVCAT

Lunes 28 de Noviembre de 2011 11:02 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

Un pavo de cuatro kilogramos de peso, aproximadamente

Dos kilogramos de carne de ternera picada fresca

Cuatro huevos de gallina frescos crudos

Cuatro huevos de gallina cocidos y pelados

Un vaso de brandy

50 gramos de jamón serrano en dados

Pavo relleno de navidad

Escrito por GAVCAT

Lunes 28 de Noviembre de 2011 11:02 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

Una mezcla elaborada mezclando media cucharada de postre de canela en polvo con una cucharada de postre de pimienta negra molida, y dos cucharadas de postre de sal.

Doscientos gramos de castañas peladas y cocidas

Medio vaso de aceite, preferentemente de oliva virgen

Hilo de asar

Cinco dientes de ajo pelados

Dos cebollas picadas en pequeños dados

Pavo relleno de navidad

Escrito por GAVCAT

Lunes 28 de Noviembre de 2011 11:02 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

Dos zanahorias cortadas en rodajas

Tres tomates maduros, pelados y troceados en trozos pequeños

Preparación

Se toma la mitad, aproximadamente, de la mezcla de especias, y se unta el interior del pavo con él, dejándolo esparcido por todo el interior.

En un bol grande se coloca la carne picada, el jamón, el brandy, las castañas, y los huevos crudos sin cáscara, y se sazona con la mitad de las especias restantes

Se amasa hasta que quede homogéneo y se mete en el interior del pavo.

Pavo relleno de navidad

Escrito por GAVCAT

Lunes 28 de Noviembre de 2011 11:02 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

Se colocan los huevos cocidos, enteros, dentro del relleno.

A continuación se ata el pavo para que al cocerlo no se deshaga ni se salga el relleno.

En una cacerola grande y alta, que tenga tapa, se echa el medio vaso de aceite, junto con los dientes de ajo, la zanahoria, los tomates, y el resto de preparado de especias, se sofríe durante diez minutos, tras los cuales se añade el brandy y se flamea.

Cuando el fuego se consuma solo, se añade agua hasta cubrir unos veinte centímetros de altura en la cacerola. Se lleva a ebullición, y cuando hierva, se introduce el pavo.

Se deja cocer a fuego medio durante una hora, tras lo cual se saca, se coloca en una bandeja de horno y se guarda el agua de cocción. En la olla, pero sin la tapa, se coloca en el horno a 270°C, dejándolo 15 minutos. Tras esos 15 minutos, se mira el pavo, y si estuviera muy dorado se tapa la olla con su tapa. Se ha de regar con la salsa, ayudándose de un cazo o cucharón. Se deja quince minutos más, y se vuelve a regar con su salsa. Se deja diez minutos más.

Pavo relleno de navidad

Escrito por GAVCAT

Lunes 28 de Noviembre de 2011 11:02 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

Para saber si está listo, se toma una aguja metálica, se deja diez segundos, y si la aguja sale entera caliente, está preparado, Si sale fría dejar diez minutos mas, y volver a regar y comprobar con la aguja.

Cuando esté listo, se saca de la cacerola y se cubre con un paño limpio y húmedo, que no suelte pelusa. Se reserva. En la cacerola, con una batidora, se baten los ingredientes que quedan en ella tras sacar el pavo, hasta que quede como una salsa.

Se quitan los hilos al pavo, y se corta por la mitad, y después en rodajas.

Se colocan un par de rodajas en cada plato, y se le echa la salsa caliente por encima.

La salsa que sobre, se echa en una salsera, para poderse servir más quien así lo desee.

Pavo relleno de navidad

Escrito por GAVCAT

Lunes 28 de Noviembre de 2011 11:02 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

Como opcional, se puede guarnecer el plato con puré de patata o con verduras asadas.