

PAVO ASADO RELLENO DE CARNE Y FRUTOS SECOS



INGREDIENTES

- 1 pavo o pavita (2,5 kg)
- Manteca de cerdo o aceite
- 2 vasos de brandy

RELLENO

- 2 rebanadas de pan de molde
- 1 chorrito de brandy
- 50 g piñones tostados
- 250 g carne de pollo picada
- 1 huevo
- 1 trufa con su jugo
- Sal
- Pimienta negra

MODO DE HACERLO

Inyectar la carne del pavo con brandy antes de asar para que quede más sabrosa y jugosa.

RELLENO

Mezclar el pan en el brandy, con los piñones tostados, la carne picada, el huevo y la trufa picada con su jugo. Salpimentar. Rellenar el pavo con esta mezcla. Atar el pavo con bramante para darle forma. Salpimentar y untar con manteca. Colocar en una bandeja de horno. Dorar a 250° los primeros 30 minutos. Bajar la temperatura a 180°. Asar durante unas 2 horas más aproximadamente, rociándolo periódicamente con el brandy. Una vez hecho el pavo dejar reposar antes de trincar. Servir el pavo junto con el jugo y el relleno.