



Atelier de Cocina

POLLO/PAVO RELLENO

Ingredientes:

1 pavo o pollo deshuesado sin abrir (3 kgs. aproximadamente)

Relleno (*):

100 grs. piñones
500 grs. pechuga de pollo picada
1 chorrito de Oporto
2 rebanadas de pan, mojadas en leche
1 huevo
2 manzanas reineta
100 grs. ciruelas deshuesadas
50 grs. pasas
manteca de cerdo
tomillo

Salsa:

2 zanahorias
1 puerro
2 cebollas
600 grs. caldo de carne
1 copita de Oporto
Tomillo
3 dientes de ajo
sal y pimienta

Compota de frutos secos:

125 grs. orejones de albaricoque
100 grs. higos secos
75 grs. nueces
100 grs. ciruelas pasas
400 grs. zumo de manzana
corteza de 1 limón
1 palo de canela
un chorrito de Calvados (o licor de manzana)

Elaboración:

Relleno: Mezclar la carne picada con los piñones tostados, las manzanas peladas y troceadas, las ciruelas y las pasas maceradas en el Oporto, el pan, el Oporto y el huevo. Sazonar al gusto. Rellenar el pavo con esta mezcla y coser para evitar que se salga durante la cocción. Atar con bramante para darle forma. Untar con manteca y colocar sobre un grill en bandeja de horno o



Atelier de Cocina

pavera, con las verduras de la salsa troceadas y el tomillo.

Asar a 250° unos 30 minutos, bajar la temperatura a 180° y añadir el Oporto, dejar reducir.

Incorporar el caldo.

Tapar o cubrir con papel aluminio. Asar durante 3 horas más, rociándolo periódicamente con el jugo de cocción. Una vez hecho el pavo, dejar reposar antes de trincharlo.

Salsa: Poner sobre el fuego la salsa previamente colada. Cocer hasta que espese y rociar con un chorrito de nata. Sazonar.

Compota de frutos secos: Poner los frutos secos con el zumo de manzana, la corteza de limón y el palo de canela, la noche anterior. Cocer en una cacerola hasta que se reduzca el zumo. Aromatizar con un chorrito de Calvados.

(*) Si utilizamos pollo, reducir las cantidades del relleno a la mitad y el tiempo.

Presentación:

Entero o trinchado