

Pavo americano con su salsa y muffins de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Roux: 2 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Pavo: 1 Unidad

Apio: 2 Tallos

Puerro: 2 Tallos

Caldo: 1 Taza

Batatas torneadas

Batatas: 2 Unidades

Caldo De Ave: 1/2 Taza

Azucar: 1 cda.

Sal: A gusto

Manteca: 2 cdas.

Muffins de maíz

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.

Chile: 1 Cantidad necesaria

Harina de Maíz: 1 Taza

Manteca fundida: 100 grs.

Sal: 1 cdas.

Polvo de hornear: 1 cda.

Huevos: 3 Unidades

Harina de trigo 0000: 150 g

Leche: 1 Taza

Azucar: 1 cda.

Queso cheddar rallado: 1/2 Taza

Relleno

Tomillo: 1 cdita.

Pan blanco:

Castañas: 10 Unidades

Apio: 2 Tallos

Manzana verde: 2 Unidad

Azucar rubia: 1 cda.

Salvia: 1 cda.

Castañas de caju: 2 cdas.

Caldo De Ave: 1/2 Taza

Sidra: 1/2 Taza

Manteca: 1 cda.

Canela: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Limpie el **pavo** y retire el *hueso* de la clavícula
- Condimente con sal y pimienta el interior.
- Corte los vegetales mirepoixe.

Relleno

- Pele la *cebolla* y corte mirepoixe.
- Pele las manzanas y corte en cubos.
- Lave el *apio* y corte en trozos.
- Retire la corteza del pan y corte en cubos.
- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla*.
- Agregue las manzanas junto con el *apio*, las castañas, el azúcar, la salvia, el *tomillo*, la canela, condimente con sal, pimienta y cocine 4 minutos aproximadamente.
- Incorpore el pan el caldo y la sidra
- Deje reducir.

Muffins de maíz

- Coloque en un bowl la *harina*, la *harina* de maíz, el bicarbonato, el polvo de hornear y el azúcar y el queso cheddar.
- Coloque en un bowl la leche, los huevos, la *manteca* fundida y mezcle.
- Incorpore el *chile* previamente picado.
- Vierta los ingredientes húmedos a los secos y mezcle sin amasar.
- Coloque en moldes individuales siliconados y cocine en el horno a 220°C, 15 minutos aproximadamente.

Batatas torneadas

- Tornee las batatas en forma de cocot.
- En una sartén con *manteca* caliente, y el azúcar dore las batatas y condimente con sal y pimienta.
- Agregue caldo hasta cubrir, deje reducir hasta la mitad y tape con papel *manteca*.
- Termine la cocción a fuego suave

Armado

- Coloque parte del relleno en el interior del *pavo*.
- Bride a la americana, ate un hilo en la cola, pase por sobre las patas y ate en la espalda sujetando las alas.
- Coloque la mirepoixe de vegetales sobre una placa y sobre esta una rejilla con el *pavo*.
- Condimente con sal, pimienta y pincele con *manteca* pomada

- Cocine en el horno a 180°C, 30 minutos aproximadamente, luego baje la temperatura a 120°C, y cocine durante 2 horas aproximadamente.
- Coloque el relleno restante en moldes individuales, cubra con papel aluminio y cocine en el horno.
- Retire el *pavo* del horno y desglace la mirepoixe de vegetales con caldo de ave.
- Cuele, coloque en una olla y espese con roux.
- Retire los hilos del *pavo* y corte en trozos.

Presentación

- Sirva en un plato el *pavo* y acompañe con el relleno horneado, las batatas torneadas y los muffins de maíz
- Salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pavo-americano-con-su-salsa-y-muffins-de-maiz>