

Pavo con Guarnición tibia y Salsa de arándanos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición tibia

Perejil picado: 1/2 Taza

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite: 1 cda.

Sal: 1 cda.

Pan de campo cortado en cubos: 400 grs.

Panceta cortada en lardons: 500 grs.

Puerro en brunoise: 1 Taza

Cebolla doble cicelado: 1 Taza

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Apio en brunoise: 2 Tazas

Champiñones fileteados: 500 g

Vino Blanco: 1/2 Taza

Manteca: 1 cda.

Salvia Fresca: 2 cdas.

Hojas de apio picadas: 1/2 Taza

Pavo

Pavo de 14Kg: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3/4 Taza

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Mostaza de Dijon: 1 Taza

Ralladura de limón: 2 cda.

Perejil picado: 1/2 Taza

Caldo De Ave: 2 Tazas

Tomillo fresco picado: 1 cda

Salvia fresca picada: 1 cda

Salsa de arándanos

Canela en rama: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Semillas De Mostaza: 1 cdita.

Arándanos: 500 grs.

Azucar: 1 y 1/2 Taza

Pimienta rosa molida: 1 cdita.

Jengibre rallado: 2 cdas.

Cebolla doble cicelado: 1/3 Taza

Preparación de la Receta

Para el Pavo

- Limpiar el **pavo** y retirarle el exceso de grasa.
- Atarle las patas con hilo, para conservar la forma y salpimentar
- Colocar en la procesadora la *mostaza*, el aceite de oliva, el *perejil*, el *jugo* y la ralladura de *limón*, *tomillo* y *salvia*.
- Procesar todos los ingredientes juntos y colocarlos en un bowl
- Untar el procesado sobre el *pavo* colocándolo en las pechugas, las patas, entre la piel y dentro del mismo
- Reservar una parte
- Colocar el *pavo* en una rejilla sobre una asadera y colocarle por arriba la parte restante
- Agregar el caldo de ave en la asadera y Llevar al horno
- Una vez que tome *color* dorado cubrir con papel aluminio y cocinar hasta que este listo.
- Calcular ½ hora por kilo de peso.
- Una vez *cocido* retirar del horno y cortar el hilo.

Para la Guarnición tibia

- Tostar en el horno el pan de campo cortado en croutons.
- Fundir la *manteca* junto con el aceite, agregar la *cebolla*, el *puerro*, el *apio*, los champiñones, la *salvia* y cocinar unos minutos.
- Desglasar con el vino blanco y cocinar hasta que evapore el alcohol.
- En una sartén caliente colocar la *panceta* en lardons y cocinar hasta que quede crocante.
- Mezclar todos los ingredientes, agregar el *perejil* picado, la sal, la nuez moscada y la pimienta.
- Colocar toda la preparación en la fuente del *pavo* para acompañar

Para la Salsa de arándanos

- Colocar todos los ingredientes en una sartén profunda.
- Llevar al fuego y esperar hasta que rompa hervor
- Luego bajar el fuego y dejar reducir hasta que la salsa espese.
- Enfriar y retirar la rama de canela.
- Servir en una salsera para acompañar el *pavo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pavo-con-guarnicion-tibia-y-salsa-de-arandanos>