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