Pavo Real con Carne Molida



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 unidad
Hilo cañamo: c/n A gusto
Romero: 1 Rama
Vino Blanco: c/n A gusto
Dientes de ajo: 2 Unidades
Mantequilla: c/n A gusto
Pavo entero en salmuera: 1 unidad

Relleno

Sal: c/n A gusto
Aceite: c/n A gusto
Almendras: 80 Gramos
Cebolla: 1 ta
Dientes de ajo: 2 Unidades
Carne molida de Res: 1 kg
Salchicha tipo italiana: 500 Gramos
Agua: c/n A gusto
Avellanas: 80 Gramos
Champiñones: 250 Gramos
Tomillo: c/n A gusto
Pan duro cortado en cubos: c/n A gusto

Salsa para el Pavo

Sal: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Cebolla: 1/4 unidad
Pescuezo de pavo: 1 unidad
Zanahoria: 1 unidad
Agua: c/n A gusto
Diente de ajo: 2 Unidades
Vino Blanco: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Una noche antes colocar el **pavo** en una salmuera hecha con sal, azúcar y agua.

- Retirar el *pavo* de la salmuera, secar con ayuda de toallas de papel, colocar dentro del *pavo* *cebolla* y dientes de *ajo*
- Separar la piel de la carne con precaución para no romperla, inyectar el *pavo* con el vino blanco y barnizar con *mantequilla* entre la piel y la carne y por fuera de la piel, *sazonar* con sal.
- Colocar en la base del refractario el vino restante y el *pavo*, amarrar las piernas con el hilo cañamo.
- Hornear 40 minutos por cada medio kilo de *pavo* a 180ºC

Para la salsa del pavo colocar en un coludo con un poco de aceite el pescuezo

- *Zanahoria*, *cebolla* y dientes de *ajo*, *dorar*
- Agregar el vino blanco y agua suficiente, dejar reducir tapado
- Colar y servir

Para el relleno

- Cortar *cebolla*, *ajo* y salchichas
- Colocar la *cebolla* en un sartén caliente con un poco de aceite, *dorar*
- Agregar el *ajo* y la salchicha italiana, continuar cocinando por unos minutos.
- Agregar carne molida, sal, mezclar hasta integrar y continuar cocinando con un poco de agua hasta que este cocida.
- Cortar champiñones por la mitad, sofreír con un poco de sal en un sartén con un poco de aceite hasta que estén dorados
- Agregar los champiñones a la carne, *tomillo*, *almendra* y avellanas
- Cortar el pan en cubos pequeños y *dorar*, agregar al relleno del *pavo*
- Servir el *pavo* acompañado del relleno y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavo-real-con-carne-molida