

# Pavo relleno al horno

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Pavo de 6 kg:** 1 Unidad

**Pan en rebanada:** 1 Unidad

**Carne de ternera:** 250 Gramos

**Orejon de albaricoque:** 250 Gramos

**Canela:** 1 Rama

**Manteca:** 1 Cucharada

**Romero:** 1 Rama

**Vino Blanco:** 300 Mililitros

**Cebolla picada:** 2 Unidad

**Leche:** 100 Milímetros Cúbicos

**Carne de cerdo:** 250 Gramos

**Manzanas:** 3 Unidades

**Nuez Moscada:** 1/2 Unidad

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** Cantidad necesaria

**Manzana golden:** 2 Unidades

## Para la salsa

**Harina:** 4 Cucharadas

**Jugos de cocción del pavo:** Cantidad necesaria

**Manteca:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En un tazón colocar el pan cortado en rebanadas y remojar con la leche, dejar reposar
- En una olla caliente con aceite, *acitronar* la *cebolla* picada, después agregar las carnes molidas, *sazonar* con sal y pimienta, dejar cocinar
- Picar las manzanas en cubos pequeños y reservar
- Picar los albaricoques en cubos y añadir al relleno
- En otra sartén caliente, con un poco de aceite vegetal y *mantequilla* sofreír las manzanas, un poco de nuez moscada, un toque de sal y canela
- Escurrir en papel absorbente y colocar en el relleno, añadir vino blanco y los panes remojados, quitar del fuego y reposar.

- En un tazón colocar *romero*, pimienta, sal gruesa y aceite de oliva mezclar todo y con este sazónador bañar por dentro y fuera el **pavo** limpio y seco.
- Rellenar el pavo con el guiso de carnes.
- Cortar las manzanas Golden en rodajas y colocar en el fondo de un refractario
- Verter el resto del vino sobre la cama de manzanas y encima colocar el pavo
- Colocar el *romero* y el aceite sazónador restante
- Precalentar el horno a 180 ° C y cocinar por 5 horas aproximadamente.

## Para la salsa o gravy

- En una *cacerola* fundir la *mantequilla*, agregar el *harina* y mezclar, mover constantemente y una vez dorada añadir el *jugo* de cocción del *pavo*, sin dejar de mover para evitar los grumos
- Una vez que ha espesado y cocinado queda listo el *gravy*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pavo-relleno-al-horno>