

PAVO RELLENO



Ingredientes:

1	pavo de 2,5 Kg.	Caldo
1	hígado de pavo	Laurel
8	salchichas	Orégano
200 gr.	de jamón	Albahaca
300 gr.	de ciruelas negras	Tomillo
3	cucharadas de piñones	Canela en polvo
3	vasos de jerez seco	Perejil
15	castañas asadas y peladas	Pimienta blanca
3	trufas	Sal

Preparación:

Se hace primero el relleno, y luego el pavo. Para ello, se sofríe en una sartén el jamón, el hígado de pavo, las salchichas troceadas, las ciruelas, las castañas, los piñones y las trufas. Se añade una pizca de pimienta blanca, perejil, canela en polvo y dos vasitos de jerez, lo mezclamos todo bien y se deja hervir.

A continuación, se sazona el pavo por dentro y se rocía con un poco de jerez seco, se introduce el relleno y se cose la abertura del pavo, unir sus muslos y alones con hilo para sujetarlo bien y darle forma redonda.

Después se pone el pavo en una fuente con laurel, orégano, albahaca y tomillo, se sazona y se mete al horno durante 2 horas. Durante ese tiempo, se va rociando el pavo relleno de vez en cuando con su propio jugo y con el caldo preparado.

Finalmente, cuando el pavo esté dorado, se le quita el hilo y se presenta con el relleno a un lado.