Pavo de Navidad Tracicional

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

El truco de esta receta:
Tras separar las patas, cortamos las pechugas del pavo de Navidad hecho a la manera tradicional en lonchas y repartimos a los comensales, si

Descripción:

i hay una comida que asocia todo el mundo a la cena de Nochebuena, esa es sin duda el Pavo de Navidad. Hoy vamos a prepararlo con una receta tradicional que os aseguro tiene un sabor inmejorable, y el pavo queda jugoso y bien tierno.

Ingredientes para 10 personas :

- *Un pavo de 4-5 kg, (mejor si es pava que salen más tiernas), manteca de cerdo, sal, cebolla y 50 ml de vino dulce.*
- *Para el relleno, 300 gr de panceta, 1 manzana, 4 rebanadas de pan duro, orejones, ciruelas pasas y un vaso de caldo de a*
- *Para guarnición y decoración, una bolsa de brotes de lechugas variadas, un racimo grande uvas, una naranja*

Preparación:

Paso 1

Comenzaremos limpiando bien el pavo, quitando con unas pinzas los cañones y plumas que no haya retirado el pollero, y chamuscando con un soplete o una cerilla, las que sean pequeñas para "depilar". Después inyectamos con una jeringuilla 50 ml de vino dulce en distintos puntos de la pechuga y las patas para que quede bien jugoso. Una vez limpio y tras las inyecciones, lo salamos por dentro y por fuera y lo untamos con un poco de manteca de cerdo. Vamos precalentando el horno a 220º y mientras, preparamos el relleno. Para ello rehidratamos las ciruelas pasas y los orejones y los cortamos en trozos. La panceta fresca la picamos en trozos muy pequeños y la ponemos con el resto de los ingredientes en un bol, dejandos que el pan se empape con el caldo. Una vez mezclado todo, añadimos las manzanas cortadas en gajos y rellenamos el pavo. Lo ideal es coser la abertura con hilo de cocina para que no se salga el relleno durante el horneado. En cuanto al tiempo de horno, se calculan 45 minutos por cada kg de pavo. En mi caso tuve que tenerlo 3,20 minutos a 180º. Un truco para evitar que se queme en exceso y se reseque, es que cuando lleve una hora y media en el horno, se puede cubrir la pechuga con una hoja de papel aluminio al igual que las puntas de los muslos.