

Creador: Recetízate **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Presentar con una guarnición a base de verduras

Descripción:

Esta receta puede realizarse con cualquier tipo de ave como pollo, pato, faisán...

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Pavo
- 1 bote grande de Puré de Castañas
- 200 gr de Orejones
- 150 gr de Pasas
- 150 gr de Ciruelas pasas
- 150 gr de Nueces peladas
- 125 gr de Piñones
- 150 ml de Brandy
- 125 ml de Vino dulce
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

En un bol ponemos el Brandy y el vino dulce y añadimos los orejones, las ciruelas y las pasas, para que se remojen durante 15 minutos.

Paso 2

Picamos las frutas escurridas y las nueces para mezclarlas con el puré de castañas. Añadimos los piñones enteros y salpimentamos. Le incorporamos un poco del jugo de remojar las frutas y reservamos el resto.

Paso 3

Salpimentamos el pavo por dentro y por fuera y lo rellenamos con el preparado anterior, cerrándolo bien para evitar que el relleno se salga.

Paso 4

Pintamos el pavo con aceite de oliva y horneamos durante 3 horas a 150°. De vez en cuando regamos con el resto del jugo de las frutas que habíamos reservado y vigilamos bien para que no se queme.