

PAVO RELLENO (o cualquier ave similar)



Este es un gran plato para celebrar estas fiestas, es el mejor ejemplo de receta para preparar para varios comensales, y con un resultado perfecto. Se trata de un Pavo Relleno. En realidad se trata de una Pavita rellena, ya que su carne es más tierna y jugosa que la del Pavo.

La receta que os presento es para 8-9 comensales, y he utilizado una pavita de 3.875 gr.

Hay múltiples rellenos para el pavo, muchos de ellos lo hacen con carne picada, y varios condimentos, yo prefiero un relleno más sencillo, y acompañarlo de una mezcla de frutos secos muy jugosa.

La gracia de este plato es saber tratar bien el producto, necesita una preparación y condimentación especial antes de llevarlo al horno, y así conseguiremos que su carne quede muy jugosa y sabrosa.

Otra de las ventajas que tiene este plato, es que el ?horno trabaja para ti?, su cocción no necesita que estés encima de ella, simplemente que vayas vigilando el horno y controlando que no pierda sus jugos.

Vamos al lío.

Ingredientes (8-9 personas)

1 pavita de 3.800 gr

Para el aderezo y relleno

Manteca de cerdo

Tomillo o romero

Brandy para inyectar

4 manzanas reineta o Golden

Aceite, sal y pimienta

2 cebollas, 2 zanahorias, 1 puerro, 1 vaso de brandy

Para el acompañamiento (las cantidades a vuestro gusto)

Ciruelas pasas sin hueso

Orejones

Piñones

Pasas de colores

Azúcar moreno

Zumo de manzana

Preparación:

Como ya he dicho, lo principal de este plato es una buena preparación y condimentación.

En primer lugar vamos a preparar un lecho de verduras, en concreto de puerro y zanahoria, todo bien cortado en cuadraditos. Los salpimentamos y le añadimos un chorreón de aceite de oliva.



Limpiamos y secamos bien nuestra pavita, la depositamos encima de la cama de verduras y salpimentamos el interior de la pava.

Ahora le toca al relleno, pelamos las manzanas Reineta o Golden suficientes para llenar nuestro pavo, las descorazonamos y cortamos en cuadraditos pequeños, los mezclamos con un poco de brandy y las introducimos dentro del pavo. También le añadiremos una mandarina cortada en cuartos y con su piel, le dará un aroma muy navideño.



Si la abertura del pavo es muy grande vamos a tener que coser con hilo alimentario, para que no se deparrame el relleno.



A continuación vamos a ?inyectarlo? , utilizando una jeringuilla especial llena de brandy, incidaremos especialmente en la pechuga y un poco menos en los muslos.



Seguidamente cogemos la manteca de cerdo y la mezclamos con alguna hierba, por ejemplo con tomillo o romero, con esta mezcla la distribuiremos con la ayuda de una espátula, por encima de la piel del pavo y "masajeamos" bien todo el pavo.



Cruzaremos los muslos del pavo para dar una forma bonita y también las atamos.

Ya tenemos listo el pavo para meter en el horno que tendremos precalentado a 180°.

A partir de ahora, sólo queda ir controlando la cocción, regando de vez en cuando con los jugos que vaya soltando la pieza, si véis que queda seco, le podéis añadir un poco de caldo casero (yo utilizo muchas veces caldo Aneto, el más auténtico).

El tiempo de cocción variará mucho en el peso de la pieza y también de vuestro horno. En mi caso se trataba de una pieza de 3.875 gr tardó alrededor de 3 horas.

Mientras se va asando vuestro pavo, podéis preparar el acompañamiento, que será una especie de compota de frutos secos. Tendremos macerando todos los frutos secos en el zumo de manzana, junto con la corteza de un limón, el azúcar moreno y el palo de canela durante 1 hora. Pasado este tiempo ponemos a cocer hasta que se reduzca el zumo. Retiramos e incorporamos los piñones en

el último momento.



Cuando nuestro pavo esté asado, pasaremos las verduras a un cazo, lo regamos con un poco más de brandy y dejamos reducir. Añadimos un poco de agua si fuera necesario, dejamos cocer y luego trituramos para preparar una salsa para acompañar la carne. Os recomiendo utilizar un robot de cocina o bien pasar la pasta obtenida por el colador chino.

Para servir este plato, utilizaremos una gran fuente, colocamos el pavo en el centro, ponemos la compota de frutos secos alrededor, y en un recipiente aparte tendremos la salsa de acompañamiento.



Es muy bonito presentar el pavo entero, e ir cortando a gusto de los comensales, para que ellos mismos elijan la cantidad y parte del pavo que desean.

Esta misma receta la podéis preparar con un buen capón, una pularda, o cualquier otra ave similar, sólo cambiará el tiempo de cocinado.

Animaros estas fiestas a preparar este pavo, no tengáis miedo que no os quedará para nada seco, si seguís mis consejos. Este puede ser vuestro plato para el menú de Año Nuevo, quedaréis como unas reinas.

Truco:

Yo compre la pavita en el Mercadona, y es muy práctica porque viene totalmente limpia y además lleva un "chivato" que indica cuando está en su punto de cocción, tal como se ve en esta foto.



Podéis ver en la parte izquierda su indicador que ha subido e indica que la cocción ha terminado.