



Pechuga de pavo rellena

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

1 Pechuga de pavo (700g aprox.)
250g de Orejones
250g de Ciruelas sin hueso
200g de Castañas asadas
2 Manzanas
1 Cebolla
Tomillo al gusto
3 Ajos machacados
500ml de Caldo de pollo
1 Vaso de vino tinto
Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra al gusto

Ingredientes 6-10 personas

1.75kg de Pechuga de pavo (aprox. 2 pechugas)
625g de Orejones
625g de Ciruelas sin hueso
500g de Castañas asadas
5 Manzanas

3 Cebollas
Tomillo al gusto
8 Ajos machacados
1250ml de Caldo de pollo
2 Vasos y medio de Vino tinto
Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra al gusto

Ingredientes 12-16 personas

2.8kg de Pechuga de pavo (aprox. 3 pechugas)
1000g de Orejones
1000g de Ciruelas sin hueso
800g de Castañas asadas
8 Manzanas
5 Cebollas
Tomillo al gusto
12 Ajos machacados
2000ml de Caldo de pollo
4 Vasos de Vino tinto
Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra al gusto

Preparación

Picamos los orejones, las ciruelas y las castañas en una procesadora de alimentos. Reservamos. Cortamos la manzana en dados y la cebolla en trocitos. Reservamos. Abrimos la pechuga en forma de libro y la salpimentamos. La colocamos encima de un papel film, rellenamos con los orejones, ciruelas y castañas. Lo que nos sobre los reservamos para la guarnición. Cerramos la pechuga haciendo un rollito y quitamos el papel film. Para bridar la pechuga hacemos nudos a lo largo de todo el rollo con un hilo apto para cocinar. Hacemos un último nudo, de lado a lado de la pieza, para lo que introducimos el hilo por cada uno de los nudos anteriormente realizados. Terminamos atando el hilo en el otro lado de la pieza. Colocamos la pieza en una fuente de horno y añadimos la cebolla, la manzana, el tomillo, los ajos machacados, sal y pimienta, y el resto del relleno que habíamos reservado. Regamos con el caldo de pollo y el vino tinto y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Precalentamos el horno y horneamos 40 minutos a 200 °C y 5 minutos más con el grill para dorar la capa exterior. El tiempo de horneado dependerá del tamaño de la pieza y del horno. De vez en cuando abrimos el horno y mojamos el pavo con un poco de la salsa para que no se seque y quede más jugoso. Cortamos en medallones y servimos.