

# PECHUGA DE PAVO RELLENA

Receta de: "@foodtropa-Paola Freire"

## INTRODUCCIÓN

Se acerca la Navidad, y con ello las celebraciones en familia alrededor de la mesa.

Como toda tradición popular, la Navidad también se refleja en nuestra gastronomía.

Esta receta de pechuga de pavo rellena es una opción diferente al típico pollo relleno que se suele elaborar en estas fechas.

Es recomendable, para este plato, usar una pieza de pavo de calidad. Podéis probar a hacerla con pechuga de pavo de corral y con alimentación natural; notareis sobre todo la diferencia en su sabor.

Aunque no es una receta rápida, es fácil porque parte del relleno que sobra se utiliza para la salsa y guarnición.

¡Seguro que os encanta!

¡Y ya que estamos, Feliz Navidad!

.....  
★ ¡Curiosidad! ¿Sabéis cual es el origen de los orejones?  
Desde hace muchos años en España es un dulce típico navideño y se elabora a partir de albaricoque fresco deshidratado.

A día de hoy el albaricoque turco o griego es la variedad mejor considerada para la obtención de orejones.

### TIEMPO

Total --- 80 min

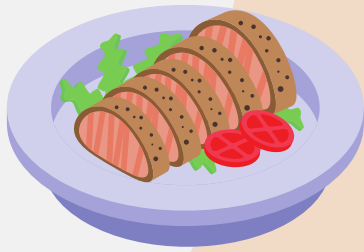
### DIFICULTAD:

Fácil

### CANTIDAD:

3-4 Raciones





## PECHUGA DE PAVO RELLENA

Receta de: "@foodtropia-Paola Freire"

### INGREDIENTES

Pechuga de pavo --- 1 uni.

Orejones --- 250 g

Ciruelas sin hueso --- 250 g

Castañas peladas y tostadas---200 g

Manzanas --- 2 uni.

Cebolla --- 1 uni.

Caldo de pollo --- 600 ml

Ajo machacado --- 3 uni.

Tomillo fresco (opcional)

Sal, pimienta, y AOVE (al gusto)

(Si poneis la pechuga encima de un papel film os va a ayudar luego a cerrarlo.El relleno que sobra lo vamos a utilizar para la salsa).

-Cerramos la pechuga haciendo un rollito, y cuando lo tengamos cerrado, quitamos el papel film.  
-Con hilo apto para cocinar (lo venden en el supermercado), vamos haciendo nudos a lo largo de todo el rollo. Para terminar, hacemos un nudo que va de lado a lado de la pieza (introduciendo el hilo por debajo de cada nudo que hemos hecho); y terminamos atando el hilo en el extremo de la pieza (no es difícil, y se tarda poco).

-Colocamos la pieza en una fuente/bandeja de horno, y añadimos la cebolla troceada, la manzana, y el resto del relleno. Añadimos el tomillo fresco, sal, pimienta, y los ajos machacados.  
-Añadimos el caldo de pollo.  
-Horneamos 45/50 min.a 200°C, y 5 min.más últimos con el grill (ir mojando el pollo con su propia salsa para que no se seque).

### ELABORACIÓN

-Picamos los orejones, ciruelas y las castañas en una procesadora de alimentos.

-Cortamos la manzana en dados, y la cebolla en trozos pequeños.

-Abrimos la pechuga en forma de libro.

-Salpimentamos la pechuga.

-Rellenamos con los orejones, ciruelas, y castañas picadas.