

Pavo asado con manzanas



Ingredientes:

- ? 2 Kg de pavo.
- ? 100 gr de lomo de cerdo.
- ? 100 gr de carne de ternera.
- ? 50 gr de jamón serrano.
- ? 50 gr de pasas de Málaga.
- ? 1 pimienta.
- ? 1/4 lt de vino blanco.
- ? 4 manzanas reinetas.
- ? Almendras.
- ? Mantequilla.
- ? Sal.

Preparación:

Para el pavo asado se prepara el relleno mezclando el lomo de cerdo, la carne de ternera, el jamón serrano, las pasas, las almendras, un poco de pimienta, la mantequilla, el vino blanco y la sal. (A excepción de las pasas, los restantes ingredientes deben ir bien picados).

Se vacía el interior del pavo ya pelado y se rellena la parte del buche con la masa preparada, a la que se añaden dos manzanas, mondadas y partidas en cuatro trozos.

Se rellena también el interior del pavo utilizando la misma masa, agregando otras dos manzanas cortadas de igual forma.

Pavo asado con manzanas

Se cose la abertura, se ata el pavo y se asa el tiempo conveniente.