



PECHUGA DE PAVO RELLENA.



4 porciones



40 Min

Ingredientes

- 1 pechuga de pavo deshuesada de 500 gramos aprox

250 gr de arándanos Osom

220 gr de queso crema

150 gr de cebolla cabezona
- 250 gr de tocineta ahumada

50 gr de marañones

Pimienta al gusto

Paso 1

Abre la pechuga de pavo en forma mariposa. Después, masajea sal y pimienta por ambos lados. No toques el lado donde estaría la piel en contacto con la tabla en la que estamos trabajando.

Paso 2

Esparce el queso crema, los arándanos, la cebolla (en julianas) y los marañones. Trata de enrollar lo más perfecto que puedas para que quede lo más apretado posible.

Paso 3

Sobre una mesa limpia, pon papel Film y encima pon las tiras de tocineta ahumada, una al lado de la otra tratando de que queden sobrepuestas.

Paso 4

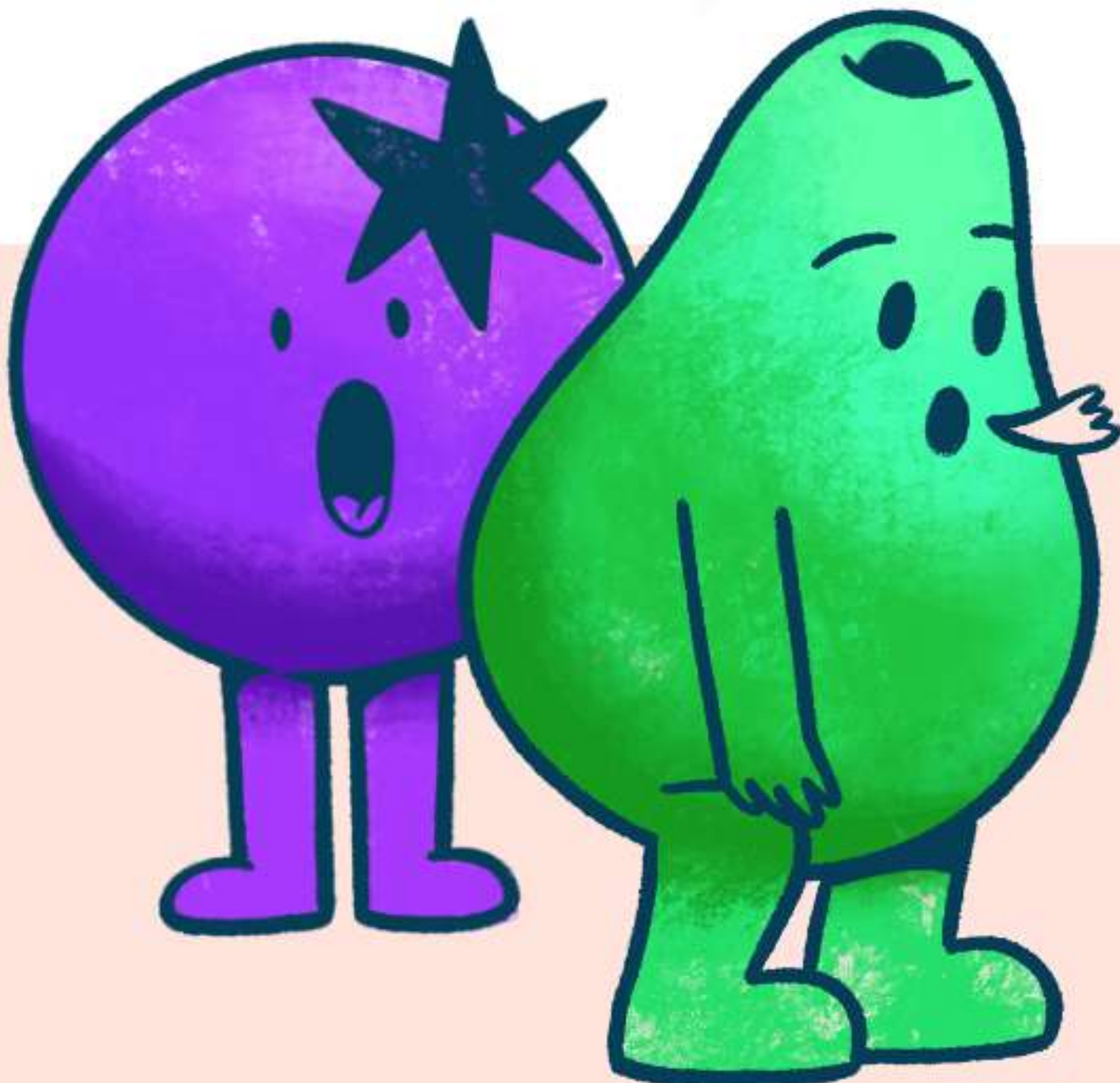
Con la pechuga previamente enrollada y con ayuda del papel Film envuelve la pechuga con la tocineta tratando que quede muy apretado. Mete la pechuga con el film a la nevera por 30 minutos.

Paso 5

Cuando hayan pasado los 30 minutos, saca y retira el film. Usando un hilo para cocinar (brida), amarra la pechuga para evitar que se caiga la tocineta.

Paso 6

Pon a calentar un sartén a fuego alto con un poco de aceite y dora la pechuga por todos sus lados, cuando esté lista, pásala a una bandeja de horno que debería estar precalentado a 180 grados por 20-25 minutos o cuando la temperatura por dentro del horno llegue a los 64 grados.



Algunos Tips “Osom” para ti!

- Los marañones se pueden reemplazar por cualquier otro fruto seco.
- Trata de que el cierre de la tocineta quede en la parte donde está el cierre de la pechuga.
- Si la pechuga está tomando mucho color en el horno, puedes taparla con papel aluminio.