



PAVO RELLENO LA VILLITA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena

INGREDIENTES

Para el relleno

- 1 taza de tocino picado
- 1 cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1/2 taza de apio picado
- 500 gramos de carne molida de cerdo
- 500 gramos de carne molida de res
- 2 manzanas rojas, picadas
- 1/2 taza de uvas pasa
- 1/2 taza de almendras, peladas y picadas

- 1/2 taza de vino tinto

Para el pavo

- 200 gr de Margarina sin sal La Villita
- 1 pavo entero de 8 kilos
- 5 tazas de caldo de pollo
- 1/2 taza de vino blanco
- Sal y pimienta negra molida, al gusto
- Vino blanco

MODO DE PREPARACIÓN

Vamos a preparar un pavo con Margarina sin sal La Villita, que hará que tu fiesta sea única, amigas.<o:p></o:p>

El Relleno.<o:p></o:p>

Para iniciar la preparación freímos el tocino, agregamos cebolla, ajo y apio, dejamos cocinando por 5 minutos. Añadimos la carne hasta que pierda su color rojo. Agregamos las manzanas picadas, las pasas y las almendras. Dejamos que hierva hasta que evapore, debe quedar seco.<o:p></o:p>

El Pavo.<o:p></o:p>

Amigas, recuerden precalentar el horno a 165° C. Si el pavo viene aún con vísceras, debemos limpiarlo, cuando esté listo, rellenamos con el picadillo. Amarra las piernas, para evitar salga el relleno.<o:p></o:p>

Barnizamos con Margarina sin sal La Villita, nos aseguramos de que todo el pavo esté cubierto. Sazonamos con sal y pimienta.<o:p></o:p>

Mezclamos el caldo de pollo con el vino blanco y colocamos al fondo del refractario donde haremos el pavo.<o:p></o:p>

Cubre el pavo con aluminio y hornea durante 2 horas y media. Para que quede más delicioso, cada media hora báñalo con los jugos del fondo. Cuando falten 15 minutos, vuelve a barnizar con Margarina sin sal La Villita, quedará de un color y sabor espectacular.<o:p></o:p>

Deja reposar 20 minutos y ¡listo!<o:p></o:p>

Que tengan excelentes fiestas, amigas.<o:p></o:p>