



PAVO NAVIDEÑO CON UN TOQUE DE LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 1 pavo crudo mediano
- Vino blanco
- 200 g de margarina La Villita
- Sal y pimienta
- Para el relleno**
- 250 ml de aceite
- 300 g de tocino
- 3 cebollas grandes
- 300 g de almendras
- 1 cabeza de ajo
- 750 g de carne de res molida
- 750 g de carne de cerdo molida
- 1 pizca de tomillo
- Perejil picado
- 300 g de ciruelas pasa
- 100 ml de brandy
- 250 ml de crema fresca
- 2 huevos
- 300 g de nuez
- 50 ml de vinagre
- 1 charola para hornear
- Papel aluminio
- 1 jeringa

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, la Navidad es para celebrar con los tuyos, así que preparar un delicioso pavo para fomentar la unión familiar, será una experiencia llena de disfrute, más si tu esposo y tus hijos te ayudan en la preparación. ¡Vamos!

Inyecta el pavo con vino blanco. Después úntale sal, pimienta, mantequilla y déjalo hornear en una charola pavera por al menos 30 minutos. Aprovecha para acitronar el tocino con el aceite.

Agrégale cebolla y acitrona nuevamente. Repite esta operación, pero ahora con las almendras y los dientes de ajo picaditos. Añade las carnes, la sal, la pimienta, el tomillo, el perejil, las ciruelas y un poco de brandy; sazona todo esto y deja que se enfríe. Finalmente, a esta mezcla agrega un poco de crema, huevos, nuez y un poco de vinagre. Una vez que esté lista, rellena el pavo con ella y lo que reste envuélvelo en un papel aluminio.

Hornea el relleno extra y tu pavo a una temperatura alta por aproximadamente 45 minutos. Sírvelo a tus invitados acompañado con el resto del relleno que dejaste guardado en el papel aluminio. ¡Buen provecho y feliz Navidad!