

Receta Navideña Detallada: Pavo Relleno con Salsa de Arándanos y Puré de Papas Cremoso



Ingredientes para el Pavo Relleno

Para el Pavo:

- 1 pavo entero (4-6 kg), limpio y seco.
- 200 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 4 dientes de ajo, finamente picados.
- 2 cucharadas de romero fresco, picado.
- 2 cucharadas de tomillo fresco, picado.
- Sal al gusto (aproximadamente 2 cucharadas, dependiendo del tamaño del pavo).
- Pimienta negra molida al gusto.
- 1 taza de vino blanco seco.
- 1 taza de caldo de pollo (puedes usar preparado o casero).
- 2 zanahorias, cortadas en rodajas grandes (opcional, para el fondo de la bandeja).
- 1 cebolla grande, cortada en cuartos (opcional, para aromatizar).

Para el Relleno:

- 250 g de carne molida de cerdo.
- 250 g de carne molida de res.
- 1 manzana verde, pelada y cortada en cubos pequeños.
- 1 cebolla grande, picada finamente.
- 2 dientes de ajo, picados.
- 1 taza de pan rallado.
- 1/2 taza de almendras, picadas o en láminas.
- 1/2 taza de pasas, remojadas en agua tibia durante 10 minutos y escurridas.
- 1 huevo, ligeramente batido.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- Sal y pimienta al gusto.

Ingredientes para la Salsa de Arándanos:

- 300 g de arándanos frescos o congelados.
- 1 taza de azúcar blanca.
- 1/2 taza de agua.
- Ralladura de 1 naranja.
- El jugo de la naranja (aproximadamente 1/4 de taza).
- 1 palo de canela.

Ingredientes para el Puré de Papas

- 1 kg de papas (preferiblemente amarillas para un puré más cremoso).
- 100 g de mantequilla sin sal.
- 1 taza de leche tibia (puedes sustituirla por crema líquida para un puré más rico).
- Sal al gusto.
- Pimienta blanca molida al gusto.
- Opcional: una pizca de nuez moscada para darle un toque especial.

Elaboración Paso a Paso

1. Preparación del Pavo:

- Limpieza y preparación previa:
Lava bien el pavo por dentro y por fuera. Sécalo con papel de cocina y retira cualquier resto de plumas o vísceras. Si el pavo tiene cuello o menudencias, resérvalos para hacer caldo.
- Mantequilla aromatizada:
En un tazón, mezcla la mantequilla con el ajo, el romero, el tomillo, la sal y la pimienta. Esta mezcla será la clave para que el pavo quede jugoso y lleno de sabor.
- Aplicar la mantequilla:
Usa las manos (o una espátula) para untar la mantequilla por toda la superficie del pavo, incluyendo debajo de la piel. Para esto, separa cuidadosamente la piel de la carne sin romperla, y aplica la mantequilla directamente sobre la carne.
- Rellenar el pavo:
Prepara el relleno (ver más abajo) y colócalo dentro de la cavidad del pavo. No lo llenes demasiado para evitar que quede compacto y permita que el calor se distribuya uniformemente.
- Colocar en la bandeja:
Pon el pavo en una bandeja para hornear. Si lo deseas, añade zanahorias, cebolla y un poco de romero fondo de la bandeja para aromatizar. Agrega el vino blanco y el caldo de pollo.



- **Hornear:**
Precalienta el horno a 180 °C. Cubre el pavo con papel aluminio y hornéalo durante aproximadamente 3-4 horas, dependiendo del peso (calcula 40 minutos por kilo). Retira el papel aluminio durante los últimos 30 minutos para que la piel quede dorada y crujiente.

2. Preparación del Relleno:

- En un sartén grande, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén dorados.
- Agrega las carnes molidas y cocina hasta que estén completamente cocidas.
- Incorpora la manzana, las pasas, las almendras y la canela. Cocina durante 5 minutos más para que se mezclen los sabores.
- Retira del fuego y mezcla con el pan rallado y el huevo. Ajusta de sal y pimienta.

3. Preparación de la Salsa de Arándanos:

- En una cacerola pequeña, mezcla los arándanos, el azúcar, el agua, la ralladura de naranja y el palo de canela.
- Cocina a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que los arándanos comiencen a reventar y la mezcla se espese (aproximadamente 15 minutos).
- Retira del fuego, extrae el palo de canela y deja enfriar antes de servir.

1. Preparación del Puré de Papas:

- Pela las papas y córtalas en trozos uniformes para que se cocinen de manera homogénea.
- Hierva las papas en agua con sal hasta que estén tiernas (aproximadamente 20-25 minutos).
- Escurre las papas y pásalas por un prensador o tritúralas con un tenedor.
- Agrega la mantequilla y la leche tibia poco a poco, mezclando hasta obtener una textura suave y cremosa.
- Ajusta el sabor con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada, si lo deseas.

5. Montaje Final y Presentación

- Sirve el pavo entero en una fuente grande, decorado con ramitas de romero fresco y rodajas de naranja.
- Acompaña con la salsa de arándanos en un recipiente aparte para que cada invitado pueda servirse.
- Coloca el puré de papas como guarnición junto a otros acompañamientos como ensalada verde o vegetales al vapor.

Consejos Adicionales:

- Tiempo de reposo: Deja reposar el pavo durante 15-20 minutos antes de cortarlo para que los jugos se redistribuyan.
- Salsa adicional: Usa los jugos del pavo para preparar una salsa tipo gravy, espesándolos con un poco de harina o maicena.
- Variante del relleno: Puedes añadir trozos de chorizo, champiñones o hierbas frescas como perejil para darle un toque diferente.
- ¡Con este pavo relleno, tu cena navideña será inolvidable! 🌲

-----**-----/

Consejo Navideño:

"Planifica con tiempo tus compras y preparativos navideños. Esto no solo te ayudará a evitar el estrés de último minuto, sino que también te permitirá disfrutar más de la magia de la temporada. Recuerda que los momentos compartidos con seres queridos son el mejor regalo, así que prioriza experiencias sobre cosas materiales." 🌲 🎁

