



**ESPECIAL PAVOS**

**20**  
*Recetas*

**Recetas  
Comidas**  
.com



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	25 min
 Tiempo de cocción	330 min
 Dificultad del plato	Moder.

## Ingredientes

- 1 pavo fresco
- 5 salchichas de pollo
- 4 lonchas de tocino ahumado
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 200 gr. de ciruelas pasas
- 2 tazas de arroz
- Cilantro
- Perejil
- Mantequilla
- Aceite de oliva

## Elaboración

Hacer previamente el relleno del pavo. Para ello, dorar el chorizo y el tocino (bacon) ligeramente con un poquito de aceite de oliva en una sartén. Retirar el chorizo y el tocino, y en la misma sartén, sofreír las zanahorias, el pimiento y la cebolla (todo bien troceado) durante unos 10 minutos. Luego, echar las salchichas troceadas.

Mientras, cocer el arroz en agua con sal y dos dientes de ajo machacados. Cocido el arroz, descartar los ajos y añadirlo a la sartén. Quitar del fuego, echar el chorizo y las ciruelas pasas y remover para que se mezclen las esencias de todos los ingredientes del pavo. Echar cilantro, perejil fresco picado, y todas las hierbas aromáticas que más nos gusten.

Separar la piel del pavo de la carne con cuidado, y embadurnar la carne de mantequilla. Rellenar el pavo con el sofrito de verduras, arroz, salchichas y chorizo.

Hornear el pavo rociando la piel con aceite de oliva por el exterior, durante unas 5 horas a 160 °C (depende del tamaño del pavo).

### ↳ Notas

El tiempo de horneado del pavo, depende de su tamaño. Aquí os dejo una tabla, para que sepáis el tiempo aproximado, según el peso del pavo, horneando a 160 °C:

- Pavos de 4 a 8 kg.: unas 4 horas.
- Pavos de 8 a 10 kg.: unas 5 horas.
- Pavos de 11 a 13 kg.: entre 5 y media y 6 horas.

Foto [Ceejayoz](#)

## 2. Pavo asado relleno



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	180 min
 Dificultad del plato	Moder.

### Ingredientes

- 1 pavo entero
- 500 gr. de ternera picada
- 500 gr. de magro de cerdo picado
- 2 huevos
- 1 vasito de vino blanco
- 1/4 de pasas de corinto
- 3 manzanas
- 1/4 de ciruelas secas
- 1/4 de nueces
- Sal
- Pimienta
- Un poco de canela
- Nuez moscada

### Elaboración

El pavo asado relleno necesitará para su preparación varios pasos a seguir. Comenzaremos añadiendo en un bol la carne picada de ternera y cerdo, los dos huevos, medio vaso de vino y las especias. Removemos bien y dejamos reposar para que se impregne bien la carne y tome sabor.

En un cuenco aparte, echamos las frutas secas, las pasas y las ciruelas, regamos con el resto del vino blanco y reservamos.

Cortamos las manzanas en daditos gruesos y las añadimos, junto con las nueces, a las pasas remojadas en vino.

Una vez bien limpio el pavo lo rellenamos por dentro con esta mezcla. Se debe sacar previamente el hueso del esternón, porque al cortar luego las pechuga es mucho más fácil. Se cose bien por abajo para que no se escape el relleno.

Para cocer el pavo asado relleno ponemos el horno a 180 °C durante mínimo 3 horas, para terminar de cocinarlo, subiendo la temperatura para que se dore el pavo asado relleno.

Servimos caliente y cortado a rodajas.

#### ↳ Notas

El tiempo del pavo asado relleno es orientativo, depende del tamaño del pavo y de la potencia del horno, debemos ir mirando hasta que veamos que se ha cocinado y dorado bien.

Foto [Frabisa](#)

# 3. Pavo estofado



	Plato para	2
	Tiempo de preparación	15 min
	Tiempo de cocción	50 min
	Dificultad del plato	Princip.

## Ingredientes

- 1 pavo pequeño
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 diente de ajo
- 1 tomate
- 1 l. de caldo de pollo
- Aceite de oliva
- Sal
- 50 gr. de almendras

## Elaboración

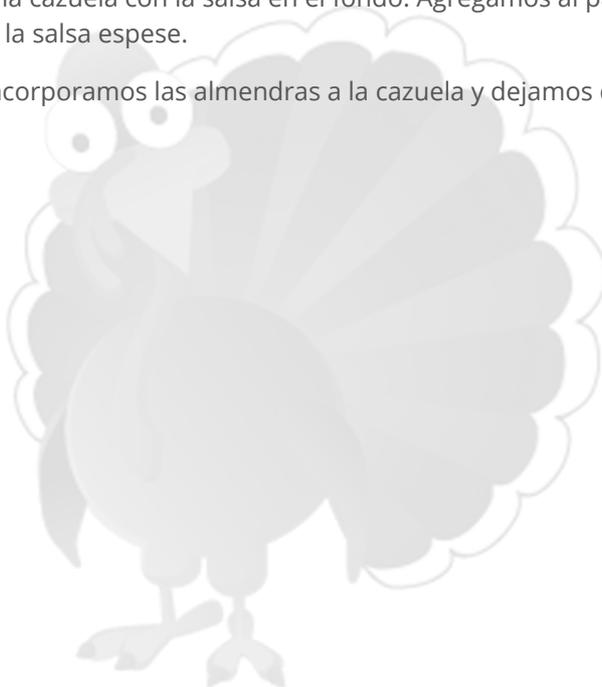
Ponemos una cazuela al fuego con aceite de oliva, para preparar el pavo estofado. Colocamos el pavo entero dentro y dejamos que se dore por todos lados. Retiramos el pavo y lo reservamos.

Añadimos a la misma cazuela la zanahoria y la cebolla ralladas. Cortamos en dados el tomate para agregarlo también. Picamos el puerro y lo agregamos junto al diente de ajo. Dejamos que todas las verduras se pochén a fuego lento con una pizca de sal. Agregamos un poco de aceite de oliva si vemos que se pegan al fondo.

Reincorporamos el pavo dorado a la cazuela con la salsa en el fondo. Agregamos al pavo estofado el caldo de pollo y ponemos a fuego fuerte, para que la salsa espese.

Diez minutos antes de terminar, incorporamos las almendras a la cazuela y dejamos que se cocinen con la salsa del pavo estofado.

Foto: [Toms Baugis](#)



## 4. Pavo en su jugo



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	100 min
 Dificultad del plato	Fácil

### Ingredientes

- 1 pavo pequeño
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 patata
- Sal
- Pimienta negra molida
- 4-6 cebolletas
- Aceite de oliva

### Elaboración

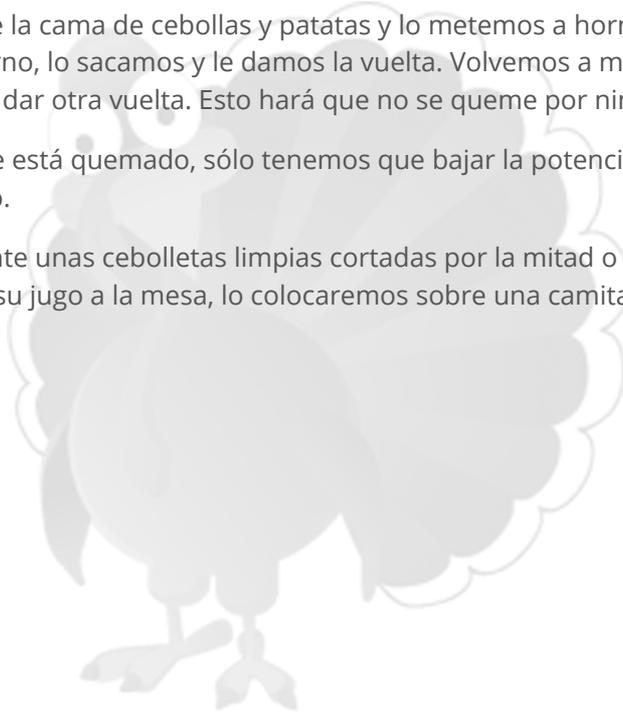
Precalentamos el horno a 180 °C para preparar el pavo en su jugo. Pelamos la cebolla y la cortamos en juliana. Pelamos la patata y la cortamos en rodajas. Agregamos ambos ingredientes al fondo de una fuente apta para horno. Salpimentamos y añadimos un poco de aceite de oliva.

Colocamos el pavo pequeño sobre la cama de cebollas y patatas y lo metemos a hornear a 180°C. Cuando el pavo en su jugo lleve veinte minutos en el horno, lo sacamos y le damos la vuelta. Volvemos a meter otros veinte minutos, lo volvemos a retirar y le volvemos a dar otra vuelta. Esto hará que no se quemé por ningún sitio.

Si vemos que el pavo en su jugo se está quemado, sólo tenemos que bajar la potencia. Tras una hora y cuarenta minutos el pavo debería estar listo.

Preparamos en una plancha caliente unas cebolletas limpias cortadas por la mitad o en cuartos, con un poco de aceite y sal y, cuando llevemos el pavo en su jugo a la mesa, lo colocaremos sobre una camita de estas verduritas.

Foto: [jameelwinter](#)



# 5. Pavo con ciruelas



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	50 min
 Dificultad del plato	Moder.

## Ingredientes

- 1 pechuga de pavo
- 1 Kg. de ciruelas pasas
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 250 ml. de caldo de pollo
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Romero
- Perejil

## Elaboración

Ponemos una olla al fuego y doramos la carne del pavo con ciruelas en la mantequilla. Cuando el pavo esté doradito, lo colocamos en otro recipiente y, en la misma olla, con la grasa de la carne y la mantequilla, mezclamos el caldo de pollo y lo dejamos calentar.

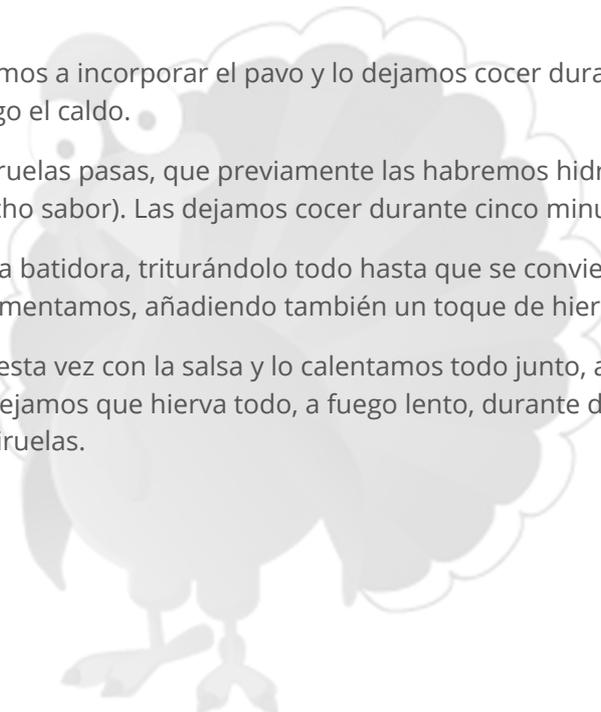
Cuando el caldo esté caliente, volvemos a incorporar el pavo y lo dejamos cocer durante media hora y, de nuevo, retiramos la carne y dejamos al fuego el caldo.

Añadimos a la olla la mitad de las ciruelas pasas, que previamente las habremos hidratado en un poco de agua (añade el agua también, ya que tendrá mucho sabor). Las dejamos cocer durante cinco minutos y retiramos del fuego.

Pasamos el caldo y las ciruelas por la batidora, triturándolo todo hasta que se convierta en una salsa fina. Colamos la salsa del pavo con ciruelas y la salpimentamos, añadiendo también un toque de hierbas aromáticas al gusto.

Volvemos a poner al fuego el pavo, esta vez con la salsa y lo calentamos todo junto, añadiéndole también las ciruelas enteras que teníamos guardadas. Dejamos que hierva todo, a fuego lento, durante diez minutos y ya podremos disfrutar de un delicioso pavo con ciruelas.

Foto: [Girl Interrupted Eating](#)



## 6. Pavo con castañas



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	75 min
 Dificultad del plato	Moder.

### Ingredientes

- 1 pavo deshuesado
- 350 gr. de castañas
- 250 gr. de muslos de pollo deshuesados
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Anís
- Laurel
- Tomillo
- Romero
- Orégano
- Pimienta
- Sal

### Elaboración

A la hora de cocinar el pavo con castañas, lo primero es cocer las castañas en una olla con agua y un puñadito de anís, durante unos 15 minutos. Una vez hervidas las castañas, las escurrimos, las pelamos y las reservamos.

Una vez tengamos el pavo limpio y deshuesado, lo sazonaremos por dentro y por fuera con aceite de oliva, sal y un preparado de especias en el que no falte laurel, tomillo, romero, orégano, pimienta molida y en grano. Luego rellenaremos el pavo con castañas (reservaremos algunas) y el los muslos de pollo deshuesados y troceados.

El horneado del pavo con castañas se hace de la siguiente manera: una hora a 200 °C, y otra hora más o menos a 170 °C con el vino blanco por encima y en la bandeja. Cuando saquemos el pavo del horno, echaremos las castañas reservadas, y serviremos bien caliente.

Foto: [Shoshanah](#)

# 7. Pavo asado



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	180 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 1 pavo de unos 3 kg.
- 3 manzanas
- 10 ciruelas secas (sin hueso)
- 1 copa de vino de Jerez
- 1/2 copa de agua
- 1/2 copa de aceite de oliva virgen
- Una pizca de tomillo
- 1 ajo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

## Elaboración

El pavo asado con guarnición es bastante sencillo de preparar. Antes de hacer nada, pon las ciruelas en remojo con agua una hora antes de empezar a hacer esta receta.

Ahora, para empezar a hacer el pavo asado, lo primero que harás será limpiar bien el pavo, tanto por la parte exterior como la interior. Para limpiar la parte interna puedes coger un trapo húmedo y quitar membranas, tripas... si no te lo dan limpio en la tienda. Salpimenta bien por todos lados, incluso por dentro, y reserva.

Pela las manzanas y quítale el corazón, pártelas en cuartos y escurre las ciruelas.

Rellena el pavo con las manzanas y las ciruelas y, una vez bien relleno, el pavo con palillos y ata sus patas con un cordel.

Aparte, machaca el ajo en un mortero hasta que quede como una pasta. Añade después el vino, el agua y el aceite, junto con un pelín de sal, pimienta y tomillo y mézclalo bien.

Pon el pavo en una fuente de horno y úntalo con un poco de aceite de oliva. Después añade por encima la mezcla del mortero, pero sólo una tercera parte aproximadamente. Mételo en el horno a una temperatura de 180 °C durante unas 2 o 3 horas (aunque el tiempo depende del horno que tengas).

De vez en cuando échale un poco de la mezcla del mortero y le vas dando la vuelta al pavo asado para que se vaya haciendo bien por todos lados y que de crujiente y muy jugoso.

Foto: [methticalman](#)

# 8. Brochetas de pavo y fruta



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	35 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 1 Kg. de filetes de pavo
- 1 lata de piña natural en su jugo
- 1 mango
- 1 manzana
- 1 pimiento rojo de asar
- 1 cebolla
- Sal
- Pimienta

## Elaboración

Para la preparación de las brochetas de pavo y fruta, primero cortaremos los filetes de pavo en trocitos adecuados para ensartar en los palitos de brocheta y salpimentamos, dando cierta generosidad a la pimienta en polvo. Reservamos.

Troceamos la piña. Pelamos y troceamos el mango en pedazos un poquito gruesos, para que no se deshaga (el mango es mejor que no esté muy maduro, para que resista mejor la temperatura). Pelamos y troceamos la manzana. Lavamos y despepitamos el pimiento rojo y lo cortamos en cuadrados. Pelamos y troceamos la cebolla a cuadrados. Reservamos.

Casi por último, nos dedicamos a montar las brochetas de pavo y fruta. Para ello, tomamos los pinchos de madera y vamos ensartando de manera alterna, trozos de carne, verduras y frutas.

Finalmente, ponemos las brochetas de pavo y fruta a la plancha, hasta que la carne esté cocinada. Servir inmediatamente, con la fruta y verdura calientes, pero crujientes, en una mezcla deliciosa y muy sana.

### ➔ Notas

Si acompañamos las brochetas de pavo y fruta con buenos zumos naturales bien fresquitos, la comida será deliciosamente veraniega y muy rica en vitaminas y antioxidantes.

Los filetes de pavo, que también podrían ser de pollo, se pueden dejar marinar en un adobo de almíbar de frutas, pimienta y canela, antes de ser ensartados en los pinchos. El plato adquirirá un sabor completamente distinto e igualmente delicioso..

Foto: [jlastras](#)

# 9. Pavo relleno asado



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	140 min
 Dificultad del plato	Moder.



## Ingredientes

- 1 pavo
- 2 zanahorias
- 1 naranja
- 1 limón
- 1 pera
- 50 gr. de chorizo
- 150 ml. de caldo de pollo
- 60 gr. de orejones
- 30 gr. de uvas pasas
- 100 gr. de nueces
- 200 ml. de vino blanco
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

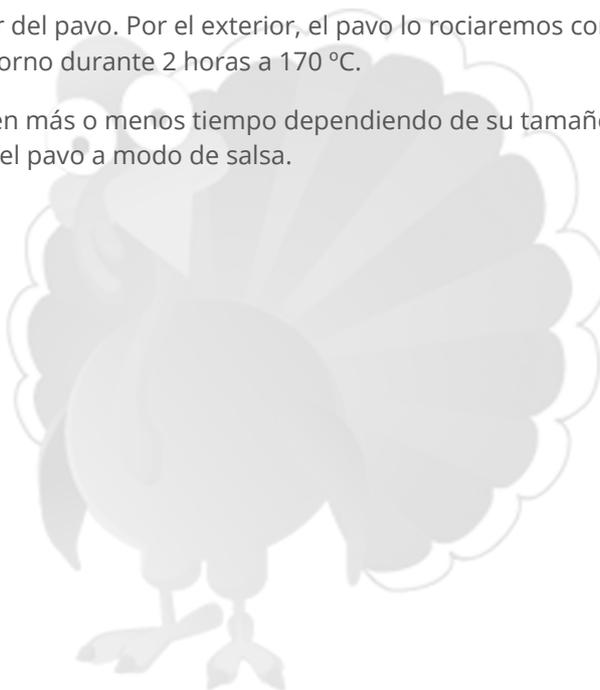
## Elaboración

Con el pavo limpio y desplumado que vamos a usar para la receta del pavo relleno asado, vamos a comenzar haciendo un pochado con la fruta troceada y el resto de ingredientes del relleno: la zanahoria, los orejones, las nueces, las uvas pasas. Durante el proceso, añadiremos el vino blanco y dejaremos que se evapore. Luego echaremos el caldo de pollo, y reduciremos durante unos 15 ó 20 minutos.

Meteremos el relleno en el interior del pavo. Por el exterior, el pavo lo rociaremos con aceite de oliva, pimienta y sal. Meteremos el pavo relleno en el horno durante 2 horas a 170 °C.

El pavo relleno asado estará listo en más o menos tiempo dependiendo de su tamaño. Al final, los jugos que suelta el pavo, los echaremos por encima del pavo a modo de salsa.

Foto: [jarrodlombardo](#)



# 10. Filetes de pavo con manzana



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	30 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 2 pechugas de pavo
- 4 manzanas golden
- 1 vaso de vino seco de Jerez
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1/2 l. de caldo de pollo
- Aceite de oliva
- Un pellizco de romero
- Un pellizco de tomillo
- Pimienta blanca

## Elaboración

Para los filetes de pavo con manzana, laminamos las pechugas de pavo o las cortamos en dados, como más nos guste. Salpimentamos y reservamos.

Picamos en cubitos el tomate y la cebolla pelados. Ponemos una cacerola al fuego con un chorro de aceite de oliva y, cuando alcance temperatura, haremos un sofrito con la cebolla y el tomate picados. Cuando la verdura se haya pochado, incorporaremos la carne y la doramos.

Añadimos a los filetes de pavo con manzana el vaso de vino y permitimos que evapore el alcohol. Dejamos que cocine todo junto a fuego bajo durante 10 minutos.

Mientras, podemos pelar las manzanas y cortarla en cuadrados. Cuando haya transcurrido el tiempo las incorporamos al guiso, le añadimos el caldo de pollo y dejamos que cueza un cuarto de hora.

Antes de que las manzanas estén tiernas incorporaremos a los filetes de pavo con manzana un pellizquito de romero, otro de tomillo y un poco de pimienta blanca. Cuando las manzanas ya estén blanditas, apartamos y colocamos en una fuente junto al pavo. El resto del sofrito lo pasaremos por la batidora y regaremos la carne y las manzanas con la salsa obtenida una vez servidos.

### ➡ Notas

Unos riquísimos filetes de pavo con manzana, ideales para comidas familiares y muy resultones con unas patatas arrugás.

Foto orientativa: [Ari Helminen](#)

# 11. Pavo al horno



 Plato para	10
 Tiempo de preparación	20 min
 Tiempo de cocción	120 min
 Dificultad del plato	Fácil



## Ingredientes

- 1 pavo de unos 8 Kg.
- 10 dientes de ajo
- 75 gr. de pimentón agridulce (dulce o picante, según gustos)
- 100 ml. de salsa de soja
- 100 ml. de vinagre tinto
- 100 ml. de agua
- 1 lata de melocotones en almíbar (solo utilizaremos el almíbar)
- Pimienta negra
- Comino molido
- Orégano molido
- Sal

## Elaboración

Para cocinar el pavo al horno, lavamos bien el pavo y lo ponemos en una fuente. Le separamos la piel de la carne sin llegar a romperla, y le repartimos por debajo de la piel y por dentro del pavo, el ajo machacado con el orégano (puedes hacer un machado en el mortero o utilizar ajo en polvo).

Aparte, en un recipiente grande y hondo, echamos el pimentón, el vinagre, la salsa de soja, la sal, la pimienta, el comino, el agua y el almíbar; y lo mezclamos todo muy bien. Sumergimos el pavo en la mezcla, y lo dejamos macerar un mínimo de 5 horas (cuanto más tiempo, mejor), dándole la vuelta de vez en cuando para que se tomen bien todas las partes del pavo. De esta forma, el pavo al horno quedará más jugoso y sabroso.

Una vez macerado, metemos el pavo en el horno en un recipiente adecuado y tapado con papel de aluminio, a unos 200°C, durante 1 hora y media. Transcurrido ese tiempo, retiramos el papel de aluminio y lo dejamos en el horno a 170°C hasta que la piel esté bien dorada (conviene estar atentos en esta fase, para que no se nos pase el tiempo).

Cuando creamos que ya está hecho el pavo al horno, pinchamos la carne del pavo con una aguja por la parte más gordita, y si no sale líquido, o sale transparente, el pavo estará cocido por dentro. Ya sólo queda presentarlo con o sin condimento, llevarlo a la mesa, y disfrutarlo.

Foto: [Zeetz Jones](#)

# 12. Filetes de pavo al pan de higo



 Plato para	5
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	30 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 1 Kg. de filetes de pavo
- Ajos
- 2 pastillas de caldo de pollo
- Pimienta
- 75 gr. de piñones
- 150 gr. de pan de higos
- 1 chorro de refresco de cola
- 1 copa de brandy
- Aceite de Oliva
- Sal
- 1 vasito de agua

## Elaboración

Para la preparación de los filetes de pavo al pan de higo, primero laminaremos un par de dientes de ajo y los sofreiremos en la olla exprés, sin tapa, en un poco de aceite de oliva.

Cuando los ajitos empiecen a dorarse, incorporaremos los filetes de pavo (podemos dejar los filetes enteros o trocearlos, de ambas formas quedarán deliciosos) y las dos pastillas de caldo de ave. Removemos bien y dejamos que el pavo también tome color y selle por todos lados.

Continuamos la elaboración de los filetes de pavo al pan de higo añadiendo a la carne doradita el pan de higo troceado y los piñones. Removemos bien y dejamos que sofría un poco, para que los frutos secos se impregnen del sabor del refrito y el refrito de los frutos secos.

A continuación, incorporamos un chorrito de refresco de cola, una copita de brandy y dejamos que evapore. Pasados 2 ó 3 minutos le echaremos un vasito de agua a los filetes de pavo al pan de higo. Cerramos la olla y dejamos cocinar un cuarto de hora.

### ➔ Notas

Los filetes de pavo al pan de higo tendrán un toque dulzón y saldrán muy jugosos, la patata o unos brotes verdes crudos serán una buena compañía.

Foto: [tibbygirl](#)

# 13. Pavo ahumado



Plato para	8
Tiempo de preparación	15 min
Tiempo de cocción	35 min
Dificultad del plato	Moder.

## Ingredientes

- 2 kg. de pavo
- 60 ml. (1/4 taza) de vino jerez
- 60 ml. (1/4 taza) de vino blanco
- 3 cucharadas de jugo Maggi
- 2 dientes de ajo

## Elaboración

Para hacer el pavo ahumado, mezcla en un bol los vinos y el jugo Maggi, y ve inyectando la mezcla con un jeringuilla en la carne del pavo la mañana antes de ponerte a cocinar (tenlo en el frigorífico para evitar que se estropee). De esa forma, se macerará y quedará más rico. Haz unas incisiones en la carne del pavo y mete láminas de ajo.

Sálalo (no mucho, ya que el jugo Maggi le aporta sal) y coloca el pavo en una fuente de horno. Tápalo con papel de aluminio y ponlo en el horno previamente precalentado a 225°C durante 20 minutos. Destapa el pavo y mételo de nuevo al horno hasta que se dore y se haga del todo.

Para saber si está bien hecho el pavo ahumado, pincha la carne con una aguja o un cuchillo largo por la parte más gordita del pavo. Si al sacarlo el líquido que sale es transparente, está listo; si sale rosado, habrá que dejarlo un poco más.

Foto: [Tuchodi](#)



# 14. Filetes de pavo rellenos (Thermomix)



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	35 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 1 pechuga de pavo
- Sal
- Pimienta
- 100 gr. de jamón cocido cortado en lonchas
- 1 manzana
- 150 gr. de queso de en lonchas
- 70 gr. de ciruelas pasas
- 70 gr. de uvas pasas
- 50 gr. de nueces
- 100 gr. de finas lonchas de bacón
- 1 cebolla
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de caramelo líquido

## Elaboración

Lo primero que tendremos que hacer para preparar unos ricos filetes de pavo rellenos en thermomix, será abrir la pechuga de pavo, convirtiéndola en un gran filete fino. Lo extendemos sobre un film transparente y extendemos sobre el filete las lonchas de jamón cocido, la manzana cortada en laminitas y sin piel, las lonchas de queso y los frutos secos picaditos.

El siguiente paso para la preparación de los filetes de pavo rellenos será enrollar la carne de ave formando un rulo. Cerramos todo bien envolviendo en las lonchas de bacón y, por último, liamos el resultado en el film transparente y colocamos en la varoma. Tapamos y reservamos.

Troceamos la cebolla durante 3 segundos, velocidad 4. Con la espátula bajamos los restos que se hayan quedado en la tapa y las paredes del vaso batidor llevándolos al fondo.

Añadimos a la cebolla que acompañará a los filetes de pavo rellenos en thermomix la cucharada de mantequilla y la de aceite. Colocamos el recipiente varoma en su posición y programamos 30 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Cuando acabe retiramos el recipiente varoma con el pavo y reservamos.

Incorporamos al vaso el caramelo líquido, un pellizco de sal y un toque de pimienta y programamos 3 minutos a 100°C y velocidad 1.

Finalmente retiramos el film transparente del filetes de pavo relleno en thermomix y lo servimos cortado en lonchas.

### ↳ Notas

Estupendo plato de filetes de pavo rellenos en thermomix que lucirán deliciosos junto a un magnífico puré de patatas.

Foto: [monoglot](#)

# 15. Pavo relleno



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	45 min
 Tiempo de cocción	130 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 1 pavo de 2,5 Kg.
- 1 hígado de pavo
- 8 salchichas
- 200 gr. de jamón
- 300 gr. de ciruelas negras
- 3 cucharadas de piñones
- 3 vasos de jerez seco
- 15 castañas asadas y peladas
- 3 trufas
- Caldo
- Laurel
- Orégano
- Albahaca
- Tomillo
- Canela en polvo
- Perejil
- Pimienta blanca
- Sal

## Elaboración

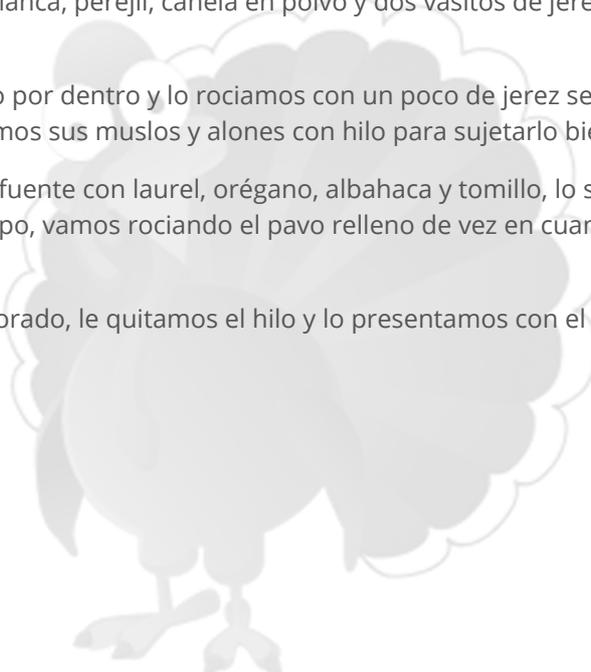
Para hacer el pavo relleno a mi manera, primeramente preparamos el relleno, y luego el pavo. Para ello, sofreímos en una sartén el jamón, el hígado de pavo, las salchichas troceadas, las ciruelas, las castañas, los piñones y las trufas. Añadimos una pizca de pimienta blanca, perejil, canela en polvo y dos vasitos de jerez, lo mezclamos todo bien y dejamos que hierva.

A continuación, sazonamos el pavo por dentro y lo rociamos con un poco de jerez seco, introducimos el relleno y cosemos la abertura del pavo, unimos sus muslos y alones con hilo para sujetarlo bien y darle forma redonda.

Después ponemos el pavo en una fuente con laurel, orégano, albahaca y tomillo, lo sazonamos y lo metemos al horno durante 2 horas. Durante ese tiempo, vamos rociando el pavo relleno de vez en cuando con su propio jugo y con el caldo preparado.

Finalmente, cuando el pavo esté dorado, le quitamos el hilo y lo presentamos con el relleno a un lado.

Foto: [ShanMac](#)



# 16. Pavo jugoso



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	60 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 1 Kg. de carne de pavo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 patata
- 200 gr. de calabaza
- Sal
- Pimienta negra molida
- 200 ml. de caldo de verduras
- Aceite de oliva

## Elaboración

Para preparar el pavo jugoso, vamos a empezar pelando la cebolla y cortándola muy fina. Pelamos también la patata y la cortamos en dados no muy grandes.

Pelamos también la zanahoria y la cortamos en bastones. Ponemos los tres ingredientes dentro de una cazuela con aceite de oliva y sal, y lo ponemos a fuego fuerte para que se rehoguen pronto.

Troceamos la calabaza y la añadimos dentro también. Fileteamos el pavo y lo ponemos en la cazuela junto al resto de ingredientes.

Añadimos el caldo de verduras al pavo jugoso, y ponemos a fuego lento para que se cocine muy poco a poco.

Agregamos una buena cantidad de sal, ya que la calabaza es dulce, y agregamos pimienta negra molida.

Dejamos que el pavo jugoso se cocine durante 60 minutos a fuego bajo y luego lo retiramos para servirlo recién hecho.

### ➡ Notas

Lo mejor de este plato es que ya tiene la guarnición incorporada, por lo que no tendremos que cocinar nada aparte, sólo nuestro pavo jugoso.

Foto: flickr4jazz



 Plato para	20
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	210 min
 Dificultad del plato	Difícil

## Ingredientes

- 1 pavo de unos 7 kg.
- 2 ó 3 limones
- 2 tazas de cebolla licuada
- 1/4 de taza de vinagre
- 3 cucharadas de aceite
- 12 dientes de ajo
- 4 cebolletas picaditos (sólo lo blanco)
- 1 puerro grande picadito
- 2 hojas de laurel
- 3 cucharadas de sal
- 3 cucharadas de salsa inglesa o salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de pimienta molida
- 2 ramitas de tomillo (o 1/4 de cucharadita si es seco o molido)
- 3 ó 4 hojitas de salvia
- 1 ramita de perejil
- 1 taza de vino blanco seco
- 3 cucharadas de coñac
- La pulpa de 2 manzanas limpias
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharada de azúcar
- 1/8 de cucharadita de pimienta molida

## Elaboración

Comenzamos la preparación del pavo horneado, eliminando el pescuezo del pavo, que reservaremos aparte del resto del pavo.

Se frota con limón el pavo y se reserva.

Se tritura la cebolla conjuntamente con el vinagre, el aceite y los ajos, y se mezcla en un envase, para hacer un adobo para el pavo horneado, junto con el cebollín, el ajoporro, el laurel, la sal, la salsa inglesa, la pimienta, el tomillo, la salvia, el perejil, el vino y el coñac.

Con el adobo se frota el pavo por dentro y por fuera, y se deja en la nevera, por unas 3 ó 4 horas, dándole vuelta de cuando en cuando.

Una vez que el pavo está bien saborizado, se precalienta el horno a 175 °C, se pone el pavo, el adobo y el pescuezo en una bandeja, se tapa con papel de aluminio y se mete en el horno durante media hora.

Pasados esos 30 minutos, se saca del horno el pavo horneado, se le da la vuelta y se hornea por 30 minutos más.

Se le da la vuelta una vez más (esta vez sin tapar) y lo dejamos otros 30 minutos más.

Repetimos esta operación hasta conseguir un tiempo de cocción de 3 horas y media, y se saca del horno el pavo horneado.

### ↳ Preparación de la salsa:

Para preparar una deliciosa salsa para acompañar el pavo horneado, retiramos el pavo de la bandeja en la que lo hemos cocinado, quitamos el pescuezo y la colamos para que la salsa quede fina fina. Eso sí, para que suelte todo su sabor, apretaremos bien lo que quede en el colador.

Se retira la grasa con un cucharón grande y reservamos.

En una olla aparte, se pone la pulpa de las 2 manzanas peladas y cortadas en pedacitos con la 1/2 taza de agua. Se lleva a un hervor y se cocinan hasta ablandar, unos 10 minutos.

Se pasan las manzanas con el líquido de su cocción a una tritadora y se tritura bien. Una vez que tenemos una crema sin grumos, la añadimos a la olla con la salsa que nos ha quedado de la cocción del pavo horneado.

Se agregan el azúcar y la pimienta para rectificar la sazón, se lleva a un hervor y se cocina por unos 3 minutos. La salsa se sirve al lado del pavo horneado.

Foto: [Aramek](#)

#### ➡ **Notas**

Se recomienda guardar el esqueleto del pavo, para hacer un consomé de ave como esté pero con la carcasa del pavo en lugar de la gallina.

Si se quiere que el pavo horneado esté relleno, se recomienda hacer el relleno aparte.

# 18. Relleno del pavo



 Plato para	15
 Tiempo de preparación	50 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Fácil

## Ingredientes

- 100 gr. de piñones
- 100 gr. de almendras
- 100 gr. de cacahuetes
- 1 zanahoria
- 1 patata
- 2 hojas de espinacas
- 500 ml. de caldo de pollo
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida

## Elaboración

Cogemos la cazuela en la que vayamos a preparar el relleno del pavo y añadimos aceite de oliva. Pelamos la cebolla y la agregamos picada de forma muy fina. Incorporamos también la zanahoria pelada y cortada en dados.

Pelamos la patata y la cortamos en dados. La añadimos junto al resto de ingredientes del relleno del pavo y removemos. Salpimentamos un poco.

Agregamos entonces los piñones, las almendras y los cacahuetes. Removemos para que los ingredientes no se peguen al fondo.

Incorporamos al relleno del pavo el caldo de pollo y ponemos a hervir hasta que el caldo haya espesado.

Trituramos entonces toda la mezcla y volvemos a poner al fuego para hervir. Guardamos en frío mientras preparamos el pavo.

Sacamos el relleno del pavo cinco minutos antes de empezar a usarlo.

Foto: [Mike\\_fleming](#)

# 19. Relleno para pavo



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	15 min
 Dificultad del plato	Princip.

## Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 rebanada de pan de molde
- 100 ml. de vino blanco
- Tomillo
- Romero
- Eneldo
- Estragón
- Pimienta negra molida
- Sal

## Elaboración

Colocamos la cazuela donde vamos a preparar el relleno para pavo al fuego y añadimos la mantequilla para que se derrita a fuego lento.

Pelamos la cebolla y la picamos muy fina para agregarla a la cazuela y que se vaya pochando muy poco a poco.

Picamos el puerro y lo colocamos junto a la cebolla. Agregamos una pizca de sal para que ayude a que se pochen las verduras.

Agregamos todas las hierbas aromáticas bien picadas y desmenuzadas, y removemos para que no se peguen al fondo.

Cortamos el pan de molde en dados y los freímos en aceite caliente y abundante.

Agregamos el vino blanco a la cazuela y ponemos a fuego fuerte para que reduzca. Cuando el relleno para pavo haya reducido, añadimos los dados de pan frito.

Dejamos que se enfríe un poco el relleno para pavo, para que coja cuerpo, y luego procedemos a rellenar el ave.

Foto: [Jim, the Photographer](#)

# 20. Salsa para pavo



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	15 min
 Tiempo de cocción	10 min
 Dificultad del plato	Princip.

## Ingredientes

- 300 gr. de piñones
- 2 cucharadas de mantequilla
- 300 gr. de almendras
- 100 gr. de arándanos
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida

## Elaboración

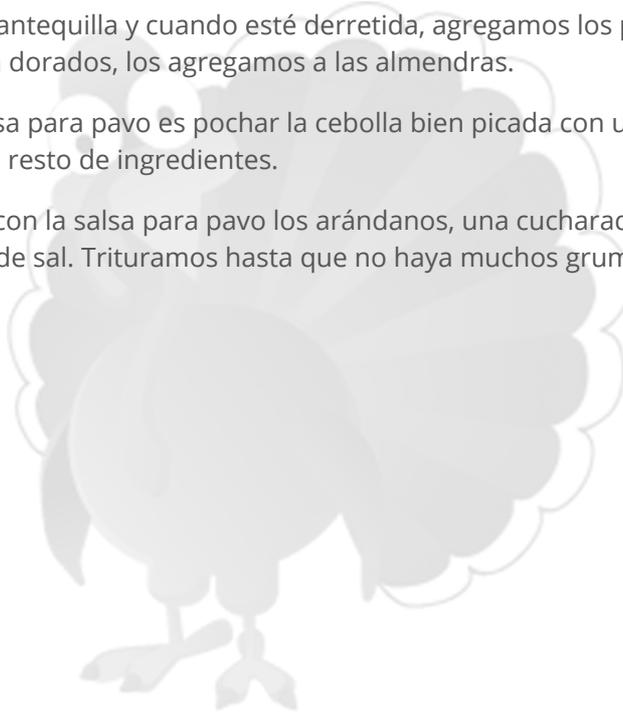
Lo primero que haremos de nuestra receta de salsa para pavo, es poner una sartén al fuego y añadir las almendras para tostarlas. Es recomendable tostarlas nosotros mismos, ya que quedan mejor que si las compramos tostadas. Cuando estén tostadas las ponemos en el vaso de la batidora.

En la misma sartén ponemos la mantequilla y cuando esté derretida, agregamos los piñones. Removemos bien para que no se quemen y cuando estén dorados, los agregamos a las almendras.

El siguiente paso para hacer la salsa para pavo es pochar la cebolla bien picada con un poco de aceite de oliva y sal. Añadimos la cebolla ya pochada al resto de ingredientes.

Agregamos al vaso de la batidora con la salsa para pavo los arándanos, una cucharadita de aceite de oliva, pimienta negra molida al gusto y una pizca de sal. Trituramos hasta que no haya muchos grumos y ya tenemos lista nuestra salsa para pavo.

Foto: [Andrea Goh](#)





*Recetas  
Comidas*  
.com