

## PAVO RELLENO DE MANZANA Y FRUTOS SECOS

### Ingredientes:

- Una pieza de pavo de 4 kilos de peso (aprox.)
- 4 manzanas
- 40 gr. de mantequilla
- 100 gr. de nueces
- 100 gr. de avellanas
- 100 gr. de almendras
- 100 gr. de ciruelas pasas
- pan de molde seco cortado en dados
- 24 frambuesas
- 400 gr. de frutos rojos maduros (fresas, grosellas, arándanos, etc.)
- medio vaso de agua mineral

### Preparación:

Pelar y descorazonar las manzanas y cortarlas en varios trozos. Poner en el vaso los frutos secos y la manzana. Programar 30 segundos, velocidad 5-7-9 progresivo.

Añadir la mantequilla y rehogar 3 minutos a temperatura varoma. Echar el pan de molde. Programar 30 segundos, velocidad 5-7-9 progresivo.

Limpiar y sazonar el pavo. Introducir el relleno previamente realizado.

Para que quede más jugoso, introducir mantequilla derretida debajo de la piel del ave. Hornear a horno medio - fuerte (180°) durante 20 minutos por cada 450 gr. de peso de la pieza que estemos asando.

Mientras el ave se asa podemos elaborar la salsa.

#### *Preparación de la salsa:*

Echar las frutas rojas en el vaso junto con el agua y un pellizco de azúcar. Programar 4 minutos, temperatura 100, velocidad 6. Cuando pare, poner unos segundos sin temperatura en velocidad 8.