

PECHUGA DE PAVO RELLENA

Ingredientes:

1 pechuga de pavo de unos 900 gr. abierta como un libro, (para enrollarla)
70 gr. de ciruelas pasas sin hueso, troceadas
70 gr., de uvas pasas
50 gr. de nueces
5 ó 6 porciones de quesitos
1 manzana reineta en lonchitas (puede hacerlo con un pela patatas)
Sal y pimienta.

Para las cebollas confitadas:

700 gr. de cebollas
70 gr., de mantequilla
30 gr. de aceite
2 pastillas de caldo de carne
200 gr. de buen vino tinto
50 gr. de agua
Pimienta

Preparación:

Extienda la pechuga, salpimiente y empiece a rellenarla con la manzana, los quesitos y los frutos secos. Deje un borde sin relleno para poderlo envolver. Haga el rollo apretando bien. Haga un rectángulo de papel Albal y ponga la pechuga sobre él. Envuelva el rollo procurando que quede bien apretado. Colóquelo en el centro del recipiente Varoma y ponga patatas. Batatas o la guarnición que desee en los dos lados d, en sentido vertical para que no cubran los orificios y permitan la salida del vapor.

Prepare las cebollas confitadas: Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Saque y reserve. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a hervir, ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con la pechuga de pavo. Cuando termine el tiempo, compruebe que está bien hecho, de no ser así programe unos minutos más. Deje enfriar la pechuga antes de cortarla. Añada las pastillas de caldo, el caramelo líquido, el vino, el agua y la pimienta. Programe 10 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.

Para servirlo, quite el papel, parta la pechuga en rodajas y póngale la salsa de cebolla. Sirva con las patatas y las cebollas o la guarnición elegida.

NOTA: Recuerde que el ancho de la pechuga no debe ser superior al del recipiente Varoma, (unos 25 centímetros aproximadamente).

Consejos: Este relleno le sirve para hacerlo también con cinta de lomo abriéndola en forma de libro, finita para enrollarla, el resto igual que con la pechuga de pavo.

Puede cambiar también el vino tinto por 200 gr. de coca-cola y en ese caso déjelo 15 minutos en lugar de 10 minutos.