

OTRO RELLENO PARA PECHUGA DE PAVO

Ingredientes

150 gr. de magro picado
50 gr. de jamón serrano
1 manzana
1 trufa
6 ciruelas pasas
Sal, pimienta y jerez seco.

Modelo de preparación

Ponga en maceración la carne picada con el jerez durante unas horas.

Extienda la pechuga bien abierta, póngale sal y rocíela un poco con el jerez. Ponga en el centro, (dejando buenos márgenes), la manzana a gajos pequeños, encima la carne picada con el jamón picado y la trufa a trocitos. Extiéndalo, rellenando los huecos de las manzanas y por encima de las mismas. Reparta las ciruelas pasas por encima. Enróllelo con mucho cuidado y lo más apretado que pueda, envolviéndolo con papel Albal Supreme y enrollando los lados como si fuese un caramelo.