

Receta de pavo de acción de gracias al estilo AEG



Ingredientes para 6 personas

Rotí de pavo

2 patorras de pavo (muslo y contramuslo)
150 g de guanciale o papada de cerdo
½ manzana Granny Smith
25 g de piñones
80 g de orejones
4 claras de huevo
80 g de miga de pan
Sal y pimienta
Hilo bramante o malla para bridar

Para hornear

50 gr de mantequilla
4 hojas de romero
Las hojas de una ramita de tomillo
3 hojas de salvia
1 diente de ajo
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Puré de batata

2 batatas
40 g de mantequilla
20 g de aceite de oliva virgen extra
20 ml de agua

Salsa de frutos rojos

300 g de arándanos o frutos rojos
50 g de azúcar
100 ml de agua

Para terminar

Micro mézclum
Cebollino picado

Para el Gravy (caldo de ave + caldo doble)

Caldo de ave

Los huesos de las patorras
2 carcasas de pollo
6 alitas de pollo
2 cebollas
5 dientes de ajo
1 zanahoria

Caldo doble

1 cebolla
2 dientes de ajo
1 ramita de apio
40 g de mantequilla
20 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de harina
c.s. de salsa de soja

Cre moso de manzana

2 manzanas Reinetas
20 g de mantequilla
20 ml de agua

Mazorca de maíz

Mini mazorcas de maíz
Agua
Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Para el rotí de pavo

1. Deshuesamos la patorra de pavo y la abrimos en libro (se lo podéis pedir a vuestro pollero).
2. Retiramos la piel con cuidado de no romperla y reservamos estirada.
3. Quitamos parte de la carne de las zonas más gordas para dejar un grosor homogéneo (esta carne retirada la usaremos para picarla para el relleno).
4. Cuadramos nuestra pieza para hacer un rollo perfecto. Colocamos sobre la tabla, ponemos un papel film y espalmamos con un cazo o sartén para aplanarla y dejarla de un grosor regular. Damos la vuelta, salpimentamos y reservamos con el film.

Para el relleno

1. Picamos la carne del pavo junto al Guanciales en nuestra Ultramix con el accesorio picador.
2. Pelamos la manzana y la cortamos en dados pequeños. Troceamos la miga del pan de maíz en dados.
3. Cortamos en tiras los orejones. Ponemos los piñones y juntamos todos los ingredientes del relleno en un cuenco amplio y mezclamos bien con la clara de huevo, sal y pimienta hasta obtener una farsa homogénea.
4. Colocamos unas cucharadas del relleno en la parte inferior del pavo, con ayuda del film enrollamos apretando un poco. Salpimentamos ahora por fuera.
5. Untamos nuestro rotí con la mezcla de mantequilla, ajo y las hierbas que habremos triturado por todos lados, lo enrollamos con la piel que teníamos reservada y bridamos con malla o hilo de cocina. Reservamos en frío.

Para el caldo de ave

1. Activamos nuestro horno con la función convencional arriba/abajo a 200 °C. Colocamos los huesos de las patorras, las carcasas de pollo y las alitas de pollo en una bandeja de horno y horneamos hasta que cojan un bonito color dorado.
2. Mientras, en una olla alta, rehogamos con dos cucharadas de aceite los dientes de ajo chafados, la cebolla y las zanahorias limpias cortados toscamente, dejamos también que dore y tome color, pero sin que se queme.
3. Añadimos a la olla los huesos y las alitas. Desglasamos la bandeja del horno en caliente con el oloroso rascando bien las zonas pegadas de la bandeja y agregamos también.
4. Dejar reducir el alcohol unos minutos y cubrimos de agua, añadimos el puerro y el apio troceados.
5. Ponemos punto de sal y dejamos cocer a fuego medio al menos 2 horas. Pasado este tiempo colamos y desgrasamos.

Para el caldo doble

1. En otra olla ponemos la mantequilla y el aceite y fondeamos los ajos, la cebolla y el apio picados. Agregamos la harina y rehogamos bien.
2. Mojamos con el caldo de ave y dejamos reducir a una cuarta parte. Filtramos y si hiciera falta texturizamos. Rectificamos con la salsa de soja.
3. Precalentamos nuestro horno con la función 25% vapor a 180°C. Ponemos nuestros rotís de pavo rellenos en la bandeja de horno con un poco de aceite, en el nivel 3, con la sonda pinchada en el centro y seleccionamos una temperatura interior de 75 °C.
4. Cuando nos avise cambiamos a la opción grill turbo y subimos la bandeja al nivel 3. Dejamos tostar la piel 4 minutos por un lado giraremos y otros 4 minutos más. Sacamos y reservamos para poder cortar.

Para el puré de batata

1. Asar las batatas enteras en el horno o el microondas.
2. Sacamos la pulpa y desechamos la piel.
3. Ponemos el pure a punto con la mantequilla y el aceite y jugamos con el agua hasta obtener la textura que más nos guste.
4. Ponemos a punto del sal y pimienta y reservamos.

Para el cremoso de manzana

1. En un cazo a fuego suave rehogamos la manzana pelada y troceada con la mantequilla hasta que se deshaga.
2. Poner a punto con un poco de agua, pasar por un fino y reservar.

Para la salsa de frutos rojos

1. En un cazo ponemos todos los ingredientes y dejamos cocinar hasta que se deshagan.
2. Trituramos y pasamos por un colador fino.

Para la mazorca de maíz

1. Cocemos nuestras mini mazorcas en nuestro horno vapor con la función 100% vapor a 90°C durante 3 minutos.
2. Troceamos de la forma que más nos guste para luego decorar el plato. Salteamos en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que se doren ligeramente.

EMPLATADO

Retiramos las bridas del rotí y cortamos en medallones. Colocamos en el plato, ponemos unos puntos del cremoso de manzana, otros de la salsa de frutos rojos y las mini mazorcas. Salseamos con nuestro Gravy y decoramos con el micro mézclum y el cebollino. Y..., ¡a disfrutar!

