

PAVA RELLENA CON PIÑA

Ingredientes

Una pava de unos 3 Kg.

250 gr de piña

100 gr de puerro limpio

100 gr de mantequilla

1 manzana

1 limón

100 gr de ciruelas pasas

300 gr de pan duro

100 gr de piñones

1 cucharada de perejil picado

1 vaso de vino blanco

100 gr de panceta en lonchas

2 cucharadas de aceite

1 ramita de salvia

1 ramita de romero

Sal y pimienta

Elaboración

- Deshuesar las ciruelas, cubrirlas con vino blanco y dejar ablandar bien.
- Trocear la piña y el pan.
- Picar el puerro.
- Rayar la manzana y rociarla con el zumo de limón.
- Fundir la mantequilla en una sartén y dorar el puerro.
- Después de 2 o 3 minutos agregar el pan y tostarlo durante 2 minutos.
- Retirar la sartén del fuego y añadir las ciruelas bien escurridas.
- Después añadir todos los ingredientes, excepto la panceta y salpimentar.
- Limpiar la pava, lavarla y rellenarla con la mezcla preparada.
- Coser la pava.
- Cubrir la pava con la panceta y colocarla en una cazuela, Ligeramente untada de aceite.
- Dorarla al fuego por todos los lados.
- Verter el vino (usado para ablandar las ciruelas) y cocer al horno, precalentado a 180º durante dos horas y media).
- La pava es más tierna y sabrosa que el pavo.
- De cualquier modo, se ha de elegir un ave joven con un peso de 3-4 Kg. ya que más grande necesitará más tiempo de cocción.