

Será por recetas

Relleno de Pavo (Stuffing)

Recetas para navidad



8 Personas

30 Minutos

Muy fácil

Enviada el 22/11/2012

Ingredientes

- 1 pan frances viejo 2 dias cortado en cubos
- 1/2 chorizo picado
- 1 cebolla grande picada
- 2 cucharadas de salvia seca
- 2 cucharadas de romero seco
- 1 cuchara de timo seco ?
- 1 manzana roja deliciosa cortada en cubitos pequeños
- 1 taza de cranberries secas ?
- 1/2 taza perejil picado fresco
- 1 taza caldo de pollo
- 4 cucharadas de manteca derretida

Elaboración

Precalentar el horno a 350 grados (175 grados Celcius). Desparramar los cubos de pan en una bandeja de horno. Hornear 6-8 minutos o hasta que el pan este dorado. Pasar los cubos de pan tostado a un tazón grande. En una sartén grande cocinar el chorizo con la cebolla con calor medio, mezclando para romper los pedazos grandes hasta que quede dorado parejo. Agregar la salvia, romero, y timo. Seguir cocinando a calor bajo por 3-4 minutos para mezclar los sabores.

Incorporar el cocido de chorizo con el pan en el tazón. Mezclar las manzanas picadas, los cranberries y el perejil. Mojar con el caldo de pollo y manteca derretida.

Rellener el pavo cocido con cucharadas asegurando de no compactar la mezcla.



Autor receta de Relleno de Pavo (Stuffing)

Dan Shina

Valoración 0/5

4 Recetas publicadas

Miembro desde 30/08/2012