



Pavo asado con ciruelas, orejones y bimi

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

2 kg de Pavo

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

1/4 de Naranja

1/4 de Limón

Hierbas aromáticas (al gusto)

1/4 de Manojos de bimi

Para la guarnición

90g de Ciruelas sin hueso

100g de Orejones

1/4 de cebolla

Zumo de 1/4 de Naranja

Zumo de 1/4 de Limón

125ml Caldo de pollo

25ml de Vino blanco

Tomillo o romero (al gusto)

Ingredientes 6-10 personas

4 kg de Pavo
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
Media naranja
Medio limón
Hierbas aromáticas (al gusto)
Medio manojo de bimi

Para la guarnición

200g de Ciruelas sin hueso
225g de Orejones
Media Cebolla
Zumo de media Naranja
Zumo de medio Limón
300ml de Caldo de Pollo
60ml de Vino blanco
Tomillo o romero (al gusto)

Ingredientes 12-16 personas

1 Pavo de 7 kg
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
1 Naranja
1 Limón
Hierbas aromáticas como tomillo y romero al gusto
1 Manojo de bimi

Para la guarnición

350 g de Ciruelas sin hueso
400 g de Orejones
1 Cebolla
Zumo de 1 Naranja
Zumo de 1 Limón
500 ml de Caldo de pollo
100 ml de Vino blanco
Tomillo o romero (al gusto)

Preparación

Embadurnamos el pavo con el aceite, lo salpimentamos y lo rellenamos con una naranja y un limón cortados por la mitad y las hierbas aromáticas. Lo bridamos y lo colocamos sobre una rejilla de horno. Para la guarnición, en una bandeja de horno colocamos las ciruelas, los orejones, la cebolla troceada, el

zumo de limón y naranja, el caldo de pollo, el vino blanco y el tomillo o romero. Colocamos la rejilla con el pavo en el horno y, debajo, la bandeja con la guarnición. El pavo irá soltando su propia grasa en la bandeja de la guarnición. Horneamos a 180 °C durante 3 horas y media. Cada hora abrimos y regamos el pavo con la salsa que se irá formando. Si se tuesta demasiado, bajamos la temperatura a 160 °C o lo tapamos con un poco de papel de aluminio. Subimos a 200 °C los últimos 10 minutos para tostar la piel. Salteamos un manojo de bimi en una sartén a fuego fuerte con aceite. Dejamos reposar el pavo, colamos la salsa y la ponemos en un cazo para reducirla un poco más. Servimos pavo, salsa, guarnición y bimi.

Notas

Para saber si está listo, introducimos un cuchillo en el muslo y, si sale un poco de jugo con sangre, debemos continuar cocinando. En la nevera este plato aguanta 2-3 días. Despiezad lo que sobre y haced recetas de aprovechamiento. Podéis dejarlo hecho la noche anterior y darle un golpe de calor en el horno.