



pavo a la mostaza

> 60 min 8 personas

- 1 de 5 kilos aprox pavo mediano
- 2 tazas Mostaza
- 1 /3 de taza miel
- 1 cebolla mediana
- 1 rama de apio
- 2 zanahorias medianas
- 1 patata mediana, con piel.
- 130 cl vinagre de manzana
- 1 taza Aceitunas rellenas con pimiento rojo
- a gusto Pimienta negra,
- 1 cucharada de té Oréganos
- Comino
- Sal
- 0,25 tocino cortado en dados pequeños
- 0,5 kilo carne de cerdo desgrasada y picada
- 0,5 kilo carne de ternera (tipo roast beef) desgrasada y picada.
- 1 cucharada soperas Ajo picado
- en cantidad necesaria Aceite
- 5 cucharadas soperas Salsa inglesa

Cómo hacer pavo a la mostaza

- Disponemos dos sartenes de manera simultánea. En una prepararemos el relleno de vegetales y en la otra el relleno de carnes.
- Calentamos aceite en una sartén amplia y ponemos a saltear el ajo finamente picado. Incorporamos las carnes de ternera y de cerdo.
- Una vez que cambian el color rosado por otro ligeramente marrón, salamos y condimentamos con el comino y el orégano. Incorporamos el tocino, cortado en trozos pequeños y dejamos cocer.
- Finalmente, incorporamos las aceitunas rellenas enteras, las uvas pasas, el vinagre de manzana y el sofrito de tomate Gallina Blanca. Dejamos cocer por 5 minutos más. Rectificamos la sazón, de ser necesario, y reservamos.
- Para los vegetales:
Cortamos la patata en cubos de 1 x 1 cm. de lado, aproximadamente, con la piel. Picamos la zanahoria, el apio y la cebolla en dados pequeños y reservamos
- Comenzamos salteando los cubos de patata. Cuando empiece a perder el color la patata cruda (se ponen como transparentes) agregamos la zanahoria, rehogamos algunos minutos. Luego añadimos el apio y por último la cebolla. Guisamos por algunos minutos y reservamos.
- Cobertura del pavo:
En un bol integramos el ajo, la salsa inglesa, la mostaza y la miel, ayudándonos con un batidor de alambre.

- Colocamos el pavo en una fuente apta para horno, y con la ayuda de un pincel, lo untamos toda la superficie con el preparado de miel y mostaza. No debemos preocuparnos por utilizar toda la mezcla, ya que la cocción de pavo será prolongada por lo que deberemos ir repasando la cobertura de vez en cuando mientras está en el horno.
- Relleno del pavo:
Integramos los dos rellenos. Con la ayuda de una cuchara los ponemos en el interior del pavo. Podemos colocar una manzana ácida en la abertura del pavo para evitar que se escape relleno. Además, lograremos que mantenga una buena forma durante toda la cocción.
- Cocción:
Precaentamos el horno a 180°. Asamos el pavo durante 3 horas aproximadamente, tomando como referencia un pavo de 5 kg, y repasando la cobertura de mostaza al menos 4 veces durante la cocción.