

Pierna de pavo rellena

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Chef	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Aceite Virgen Extra Premium Gran Selección
- 20ml de Gallo Vinagre de Vino Blanco
- 50g de aceitunas verdes rodajas
- 300g de cebolla
- 125g de carne de cerdo molido
- 20g de pasta de pimentón
- 1,8k de pierna de pavo
- 200g de castañas congeladas
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparação

1. Pique las aceitunas y júntelas con la carne molida.
2. Frite las castañas en una sartén con aceite, píquelas y agréguelas al preparado anterior.
3. Deshuese la pierna de pavo, dejando el hueso terminal de la pierna, coloque encima unas gotas de Gallo Vinagre de Vino Blanco.
4. Rellene la pierna de pavo con el preparado anterior y tempere con la pasta de pimentón, sal y pimienta. Puede incluir hierbas aromáticas, se lo desea.
5. Ciérrala y amárrela para que tenga la forma inicial de una "pata".
6. Unte con el aceite de oliva y el resto de la pasta de pimentón.
7. Corte las cebollas en rodajas y colóquelas en una bandeja para hornear. Coloque el muslo de pavo encima y hornee a 150ºC durante unas dos horas.

Produtos utilizados



Gran Selección

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



Vino Blanco

Vinagres Diário

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide