



Pavo relleno de manzana

Ingredientes:

1 pechuga de pavo

1 manzana Golden

150gr de frambuesas

4 dientes de ajo pequeños

200ml. de vino de Pedro Ximenez

Un chorro de aceite de oliva

4 pizcas de tomillo

Pimienta negra

Sal

Elaboración:

Abrimos la pechuga de pavo en libro y salpimentamos.

Lo siguiente es preparar el relleno del pavo. Cogemos la manzana, la pelamos, le quitamos el corazón y la picamos.

Mezclamos las frambuesas con la manzana y rellenamos con esta mezcla el interior del pavo.

Cerramos la pechuga de pavo y la enrollamos en papel de aluminio. La metemos al horno 20 minutos a 180°.

A continuación la doramos en una sartén y emplatamos con frambuesas que teníamos aparte y su propio jugo obtenido en el horneado.