

PASTEL DE PAVO, VERDURAS Y NUECES



Preparación

Salpimentamos el pavo y lo ponemos en una bandeja de horno junto a un chorreón de AOVE y un par de ajos enteros. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 170 grados. El tiempo dependerá del tamaño del pavo. El mío estuvo hora y media y quedó tierno y jugoso. Reservar el pavo (En mi caso asé el pavo un día antes de la elaboración de la receta)

En una sartén con un chorrito de AOVE sofreír la cebolla y las verduras cortadas de forma regular.

Añadir una cucharada de melaza y el extracto de buey.

Bañar con agua y cocer durante 3 min aprox.

Apagar el fuego y añadir los trozos de pavo deshuesado y las nueces.

Colocar la mezcla en un molde para el horno y cubrir de hojaldre.

Bañar con huevo (opcional)

Introducir en el horno precalentado a 180 grados durante 20 minutos y hasta que el hojaldre quede dorado.

Servir y disfrutar calentito.

INGREDIENTES

1 kg de Pavo
Un puñado de nueces de California
Una cebolla
Un calabacín
200 gr de calabaza
Champiñones
2 Zanahorias
Una cucharadita de melaza
Una cucharada de extracto de buey
Ramita de romero
Lámina de hojaldre
Ajos
Sal y pimienta al gusto