



Pavo relleno con salsa de piña y arándanos

Categoría: Plato Fuerte

Sorprende a todos en esta Navidad con esta deliciosa receta



Preparación
75 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 Taza de Peras en almíbar La Costeña®
- 3 Cdas de Chipotles picados en adobo La Costeña®
- 1 Taza de Mermelada de Piña La Costeña®
- 60 mls de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 1 1/2 Tazas de Queso crema
- Sal y pimienta al gusto
- 4 Piezas de Pechuga de pavo (Aplanada)
- Hilo cáñamo de cocina
- 4 Cdas de Aceite
- 4 Cdas de Cebolla morada picada
- 60 mls de Jugo de arándanos
- 1/2 Taza de Arándanos deshidratados
- 2 Cdas de Perejil picado



Preparación

1. Drena la pera en almíbar y córtala en cubos. Pica el chipotle finamente.
2. En un recipiente agrega el queso crema, las peras en cubos, el chipotle y sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla.
3. Extiende la pechuga, sazona por ambos lados con sal y pimienta al gusto. Rellena con la mezcla de pera a lo largo de la pechuga y enrolla a lo ancho. Amarra con hilo para asegurar.
4. En un sartén coloca 2 cucharadas de aceite y sella la pechuga de pavo. Retira del fuego.
5. Coloca la pechuga sobre una charola y hornea a 180°C por 15 minutos o hasta que esté completamente cocida. Retirar el hilo de la pechuga y rebanar.
6. Calienta el resto del aceite y acitróna la cebolla. Agrega la mermelada de piña y jugo de arándanos, hierva por 5 minutos. Agrega el vinagre de manzana, arándanos, sazona con sal y pimienta al gusto y agrega el perejil picado. Retira del fuego y reserva.
7. Coloca una base con la salsa caliente y pon encima las rebanadas de pechuga de pavo.