

# Pavo relleno

Ruralmur

[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://ruralmur.com/articulo/962/pavo-relleno>

Dirección: [Región de Murcia](#)



La creciente incorporación de la carne de pavo a la dieta en los últimos años tiene sus razones. Se trata de un alimento magro, fácil de digerir y bajo contenido en grasa y colesterol. Aunque su carne es de una calidad exquisita, a la hora de asar el pavo se necesita un buen control del fuego con el objetivo de que se haga por dentro sin tostarse demasiado por fuera. El esfuerzo y la paciencia merecen la pena para obtener un manjar verdaderamente sabroso y popular como el pavo relleno, una de tantas posibilidades gastronómicas que ofrece este ave. El pavo suele prepararse horneado y relleno con diferentes ingredientes: pasas y otras frutas secas, guindas, frutas silvestres, piñones, ciruelas o manzanas, pan molido o remojado en leche, huevos cocidos, aceitunas o vegetales diversos.

Ingredientes para 4 personas:

1 Pavo o pavita de 3-4 kilos

El pavo se puede rellenar entero o también se puede deshuesar, rellenar y embriar.

Ingredientes para el relleno:

500 g de ternera picada 500 g de cabeza de lomo de cerdo picada 50 g de jamón serrano 200 g de pasas remojadas 200 g de ciruelas pasas deshuesadas 2 cebollas 2 manzanas 1 cabeza de ajo 1 ramita de tomillo 2 huevos Ajo rallado Perejil Pimienta Pan rallado Sal

Ingredientes para la salsa:

100 cl de brandy 100 cl de vino de pasas 2 cebollas 2 manzanas 1 cabeza de ajo 1 ramita de tomillo Aceite, sal y pimienta

Preparación:

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>

Pavo relleno

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y28y2xyn>