



Pavo relleno de paté con nueces

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Difícil

FUNCIONES:  Cocción lenta

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 120 mins

TIEMPO TOTAL: 130 mins

ACCESORIOS:  

Ingredientes

Ingredientes 1

80g de nueces peladas
1 diente de ajo
1 huevo
180g de paté de hígado
500g de carne picada de cerdo
½ cucharadita de sal
Pimienta molida

Ingredientes 2

100ml de aceite
1 pechuga de pavo de 800g (aprox)
½ cucharadita de sal
Pimienta molida

Ingredientes 3

150ml de brandy

Apto para:

Celíacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Coloca el accesorio cuchillas en el recipiente. Pela los ajos y ponle sal a la carne.

Paso 1

Introduce los **INGREDIENTES 1** en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón **CHOP** (triturar) durante 30 segundos (aproximadamente) hasta que la masa esté bien integrada. Reserva en un bol el relleno. Lava y seca bien el recipiente.

Paso 2

Abre y extiende la pechuga de pavo y pon en el centro el relleno del paso 1 y enrolla la pechuga para formar un cilindro. Usa cordel de cocina para atarlo y que no se desmonte. Ponles sal y pimienta. Coloca el accesorio de cocción lenta en el recipiente. Ajusta la temperatura a 170°C, el tiempo a 20 minutos, la velocidad a 0 y pulsa **OK**. Presiona el botón **START** y espera 8 minutos a que el aceite esté caliente. Destapa el recipiente, deposita el pavo sobre el fondo y presiona **START**. Deja que se dore durante 5 minutos, destapa el recipiente, gira el pavo y presiona **START**. Espera otros 5 minutos y retira el rulo de pavo sobre una bandeja de horno.

Paso 3

Precalienta el horno a 175°C. Vierte el brandy sobre el pavo en la bandeja e introdúcela en el horno unos 40 minutos. Para un resultado perfecto, debes regar cada 10 minutos el pavo con el jugo y brandy. Si se queda seco, añade un poco de agua.