

RecetaKA

LOMO DE PAVO RELLENO PANCETA Y MANZANA CARAMELIZADA

Ingredientes para 4 personas

1 lomo de pavo limpio y deshuesado / 4 manzanas / 5 lonchas de panceta o beicon / 2 cebolletas / Aceite de oliva virgen extra / Sal / Pimienta negra / Una nuez de mantequilla / 50gr de azúcar



Elaboración:

1. Pelar y descorazonar las manzanas y cortarlas en trocitos muy pequeños
2. Rehogar los trozos de manzana en una sartén con un poco de mantequilla junto con la cebolla cortada en tiras
3. Caramelizar las manzanas y cebolla añadiendo un poco de azúcar y dejar que se doren
4. Colocar las lonchas de panceta o beicon en vertical una encima de la otra
5. Abrir el solomillo de pavo como un libro y salpimentar
6. Rellenar el solomillo con la manzana y la cebolla caramelizada
7. Enrollar el solomillo de pavo con el relleno hasta conseguir un cilindro
8. Enrollar el cilindro de pavo con las tiras de panceta o beicon y cerrarlo con unos palillos
9. Colocar el rulo de pavo relleno en la bandeja y pintarlo con un poco de mantequilla derretida
10. Hornear a 180º C unos 30-40 minutos. Dejar enfriar y cortar el pavo en lonchas para servirlo

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños