RecetaKA

LOMO DE PAVO RELLENO DE PANCETA Y MANZANA CARAMELIZADA



Ingredientes para 4 personas

600 gr de 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

LACTEOS

Elaboración:

1. Pelar y descorazonar las manzanas y cortarlas en brunoise 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. Abrir el solomillo de pavo como un libro y salpimentar
5. Rellenar el solomillo con la manzana, bacon y la cebolla caramelizada
6. Enrollar el solomillo de pavo con el relleno hasta conseguir un cilindro
7. Enrollar el cilindro de pavo con las tiras de panceta o beicon y cerrarlo con unos palillos
8. Colocar el rulo de pavo relleno en la bandeja y pintarlo con un poco de mantequilla derretida
9. 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*