

Pavo frío relleno

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 55 '
- 6

Modo express

1. Retire la piel del beicon y píquelo en trozos pequeños cuadraditos.
2. Salpimiente los filetes de pavo.

3. Coloque la cuchilla de picar en el Mixer e introduzca los huevos duros, encienda a velocidad media-alta y, cuando el huevo esté picado, añada el beicon y el ajo y vuelva a picar todo junto. Vierta la picada del Mixer en un recipiente y añada los pistachos, la maicena y las pasas.
4. Engrase un poco el molde de aluminio y coloque los filetes de pavo de manera que cubran todo el interior y sobresalgan ligeramente por el borde.
5. Vierta la picada en el centro del pavo y enrolle el pavo sobre el relleno, formando un rulo prieto. Cierre el molde con papel de aluminio.
6. Coloque la bandeja de cocinar al vapor en el interior de la cubeta de su Chef Plus Induction Pro y vierta un litro y medio de agua en el interior. Introduzca el molde sobre la bandeja, cierre la tapa y programe el menú Presión 55 minutos a 135 °C.
7. Deje enfriar