

## PECHUGA DE PAVO RELLENA DE SETAS Y JAMÓN



### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 pechuga de pavo entera
- 250 g de setas o champiñones
- 2 dientes de ajo
- Perejil fresco
- 2 cucharadas de pan rallado
- 100 g de jamón o paleta ibérica loncheada
- Sal, pimienta y hierbas provenzales
- 1 huevo

### PARA LA SALSA:

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 150 ml vaso de vino blanco
- Laurel
- Medio litro de caldo casero
- Aceite de oliva

## ELABORACION:

1. Empezamos preparando el relleno de la pechuga de pavo. Para ello salteamos en aceite de oliva los dientes de ajo laminados. En cuanto empiecen a tomar color, añadimos las setas y un poco de perejil picado y salpimentamos. Hay que saltear hasta que las setas estén al punto.
2. Entonces añadimos el pan rallado para ligar todo el líquido de cocción de las setas. Apartamos del fuego y mezclamos muy bien con el huevo batido. El relleno debe quedar con cierta consistencia.
3. Abrimos la pechuga de pavo para rellenar, en forma de libro. Si es posible, se lo pides a tu carnicero y así ahorrarás tiempo. La colocamos abierta sobre una tabla de cocina y la salpimentamos por todas partes. Espolvoreamos con tomillo o hierbas provenzales.
4. Cubrimos la pechuga con las lonchas de jamón y ponemos encima el relleno de setas que tenemos preparado. No hay que pasarse con el relleno, si ves que es demasiado, lo reservas y le das otro uso (te quedará bien en una tortilla, aumentando algún huevo).
5. Enrollamos la pechuga sobre sí misma presionando bien y dándole forma de rulo. Debe quedar bien apretada.
6. Atamos con hilo de cocina o la metemos en una redecilla para carnes, sellando muy bien los extremos para que el relleno no se salga durante el cocinado. Puedes usar unos palillos.
7. Doramos la pechuga ya enrollada en un poco de aceite de oliva en una cazuela junto con la hoja de laurel. Cuando esté bien dorada por todas partes, añadimos la cebolla y zanahoria picadas, ponemos el vino y dejamos que evapore el alcohol.
8. Añadimos el caldo y cocinamos la pechuga 15 minutos por cada lado. La retiramos y reducimos la salsa si es necesario hasta que tenga el punto de sal y el espesor adecuado.
9. Pasamos la salsa por un pasapurés o por la batidora. Retiramos la brida del pavo, cortamos en rodajas gruesas y servimos acompañado de unas patatas cocidas y con la salsa en salsa o salseando los medallones de pavo, como prefieras.