



## Pierna de pavo rellena



Categoría  
Carne



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Chef



Custo  
Medio




Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 100ml de Gallo Aceite  
Virgen Extra Premium Gran  
Selección

 20ml de Gallo Vinagre de  
Vino Blanco

- 50g de aceitunas verdes rodajas
- 300g de cebolla
- 125g de carne de cerdo molido
- 20g de pasta de pimentón
- 1,8k de pierna de pavo
- 200g de castañas congeladas
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

### Modo de preparación

1

Pique las aceitunas y júntelas con la carne molida.

2

Frite las castañas en una sartén con aceite, píquelas y agréguelas al preparado anterior.

3

Deshuese la pierna de pavo, dejando el hueso terminal de la pierna, coloque encima unas gotas de Gallo Vinagre de Vino Blanco.

4

Rellene la pierna de pavo con el preparado anterior y tempere con la pasta de pimentón, sal y pimienta. Puede incluir hierbas aromáticas, se lo desea.

5

Ciérrala y amárrela para que tenga la forma inicial de una "pata".

6

Unte con el aceite de oliva y el resto de la pasta de pimentón.

7

Corte las cebollas en rodajas y colóquelas en una bandeja para hornear. Coloque el muslo de pavo encima y hornee a 150°C durante unas dos horas.

## Produtos utilizados



*Gran Selección*

Aceite de Oliva Virgen Extra Premium



*Vino Blanco*

Vinagres Diário

## Veja também

---

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

Carne Médio Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide