

Relleno de Pavo Vegetariano

Sirve de ocho a doce

PARA EL CALDO:

- 2 pequeños tallos de apio con hojas
- 1 zanahoria pequeña - peladas y cortada por la mitad
- ¼ de una cebolla
- 3 dientes de ajo pelados y aplastados
- 4 ramitas de perejil
- 4 ramitas de tomillo fresco
- 1 hoja de laurel
- ½ jalapeño - opcional

Coloque todos los ingredientes en una olla y agregar unas 6 tazas de agua. Llevar a ebullición, tapar la olla y baje el fuego. Cocine a fuego lento durante aproximadamente 2 horas hasta que tenga un caldo concentrado. Colar y reservar.

PARA LOS CUBOS DE PAN:

- 8 rebanadas de pan blanco - en cubos
- 2 cucharaditas. polvo de ajo
- 2 cucharaditas de tomillo seco
- 1 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta
- ¼ de taza de aceite de oliva

Calentar el horno a 350 grados F (176 C).

Coloca los cubos de pan en otro tazón grande. Añadir las especias y sazone generosamente con sal y pimienta. Añadir el aceite de oliva y revuelva para cubrir todo el pan. Untar el pan en cubos en una bandeja de horno y colocar en el horno durante 15 a 20 minutos hasta que se seque y se dore levemente. Retire del horno y deje el horno encendido.

Para el relleno:

- 3 TBS mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 2 puerros en rodajas
- 4 tazas de champiñones picados - Botones, Portobello, shiitake
- 1 manzana verde grande - picada
- 1 zanahoria pequeña - picada
- 1 tallo de apio - picada
- 3 Cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de hojas de apio picadas
- Las hojitas de 5 tallos de tomillo
- 2 hojas de salvia - picadas

½ jalapeño - picado (opcional)
¾ taza de nueces picadas
¾ a 1 taza de caldo de verduras
Sal y pimienta

Derretir la mantequilla con el aceite y agregar todas las verduras y la manzana. Saltee hasta que las verduras estén blandas - unos 8 minutos. Añadir las hierbas y jalapeño (si se utiliza) y mezclar. Apague el fuego.

Agregar los cubos de pan secos para las verduras, sal y pimienta y mezclar. Añadir el caldo y mezclar hasta obtener una consistencia que es húmeda pero no remojada. Comience con ¾ de taza de caldo de verduras y añadir más si es necesario.

Si va a rellenar el pavo rellene ahora. De lo contrario, colocar el relleno en una fuente de horno de 9x13 pulgadas (23x33 centímetros) con mantequilla. Hornee el relleno durante 20 minutos cubiertos en papel de aluminio y 20 minutos sin cubrir. El relleno debe tener una corteza leve en la parte superior, pero no debe estar seco.

Servir y disfrutar.

©The Frugal Chef 2015