KIKKOMAN

Pavo asado

Tiempo total **130 Mins.** **130 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2.981 kJ / 710 Kcal

Grasas: **18,6 g** Proteínas: **67,9 g**
Carbohidratos: **64,4 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1	pavo
150 ml	zumo de naranja
2 cucharadas	de miel
8 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5	baguette
150 g	de baconbacon en dados
100 ml	de leche
1	huevo
3 cucharadas	de aceite de oliva
0,5	nuez moscada rallada
600 g	de patatas peladas
300 g	de coles de Bruselas
300 g	de raíz de perejil
1	granada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el relleno, cortar la baguette en dados pequeños. Freír el bacon en una sartén con 3 cucharadas de aceite de oliva. Añadir los dados de baguette y tostar.

Pasos 2

Luego colocar en un cuenco y verter encima la leche y 4 cucharadas de salsa de soja. Añadir el huevo y la nuez moscada rallada y mezclar bien.

Pasos 3

Colocar una fuente en el horno y precalentar a 160 °C con calor por arriba y por abajo.

Pasos 4

Lavar el interior del pavo y desechar el exceso de grasa. Rellenar el pavo con la mezcla de pan y colocarlo en la fuente. Cocinar en el horno durante unos 90 minutos.

Pasos 5

Preparar un glaseado con la miel, el zumo de naranja y 4 cucharadas de salsa de soja Kikkoman. Después de una hora de cocción, pintar regularmente la piel del pavo con el glaseado de naranja y soja.

Pasos 6

Mientras tanto, lavar y secar las patatas, las coles de Bruselas y la raíz de perejil. Pelar las patatas y ponerlas en agua fría. Aprox. media hora antes de que el pavo esté listo, cocinar las patatas.

Pasos 7

Pelar la raíz de perejil y picar al gusto. Retirar las hojas exteriores de las coles de Bruselas, cortar el tallo transversalmente y escaldarlas en agua hirviendo durante unos 4 minutos.

Pasos 8

Agregar la raíz de perejil y las coles de Bruselas al pavo en la fuente durante la última media hora.

Pasos 9

Partir la granada por la mitad y golpear el exterior con una cuchara, sosteniendo la granada sobre un cuenco y recogiendo las semillas que se caen.

Pasos 10

Para los últimos 10 minutos, encender el horno a 200 °C con calor por arriba y por abajo, y dorar el pavo. Untar la piel con el glaseado regularmente.

Pasos 11

Por último, servir el pavo con las patatas, la raíz de perejil y las coles de Bruselas y adornar con la granada.