

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

SALSAS, ADEREZOS Y RELLENOS

RELLENO CON VINO PARA PAVO

INGREDIENTES:

- 2 Libras de carne molida de res
- 1 Cucharada de sal
- ½ Cucharadita de pimienta
- 1 Cebolla finamente picada
- ½ Libra de jamón molido o finamente picado
- ½ Taza de vino tinto

- 3 Huevos hervidos
- 12 Ciruelas secas picadas
- 2 Cucharadas de azúcar
- ½ Taza de galleta o pan molido
- 1½ Taza de pasas
- 1 Taza de puré de manzanas

PREPARACION:

Utilizando una sartén cocina la carne a fuego moderado hasta que cambie de color.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Añade la cebolla, el jamón, la sal y la pimienta. Une bien esa preparación y continúa con la cocción por unos minutos más.

Agrega el resto de los ingredientes, moviéndolos gradualmente durante 5 minutos, retira la sartén del fuego y sírvelo caliente con el pavo.