La receta que hoy os traigo os servira para crear un nuevo bocadillo, con más sabor y mucho más sano que los embutidos a los que estamos acostumbrados ¡embutido de pavo casero!

Vivimos en una era de cambios y sobre todo de mejoras. Tenemos mucha información al alcance, que bien utilizada y obtenida de sitios fiables, puede ser una gran herramienta para

nosotros.

Hace tiempo que en casa no solemos comprar ni comer embutido, porque encontrar uno que sea realmente bueno, con un porcentaje del 100% de carne es misión más que imposible. Además tampoco nos informán de que parte proviene esa carne.
Si sois de los que quereís cuidaros y no os imaginais un bocadillo sin embutido o simplemente os apetece comer algo sano y que ademas está muy rico. Esta es vuestra receta.
No os llevará mucho tiempo, es muy sabroso y encima su coste no es elevado.
Es una receta muy versátil, si os gusta más el pollo usarlo. Aunque os aconsejo que busqueis piezas que sean jugosas, para evitar un embutido seco, yo por eso opté por el solomillo en vez de las pechugas.
Además su aliño hará que cada «embutido» sea diferente.



Embutido de pavo casero

Ingredientes

Solomillo de pavo

Aceite de oliva virgen extra

Sal rosa del Himalaya

Orégano

Cebolla en polvo

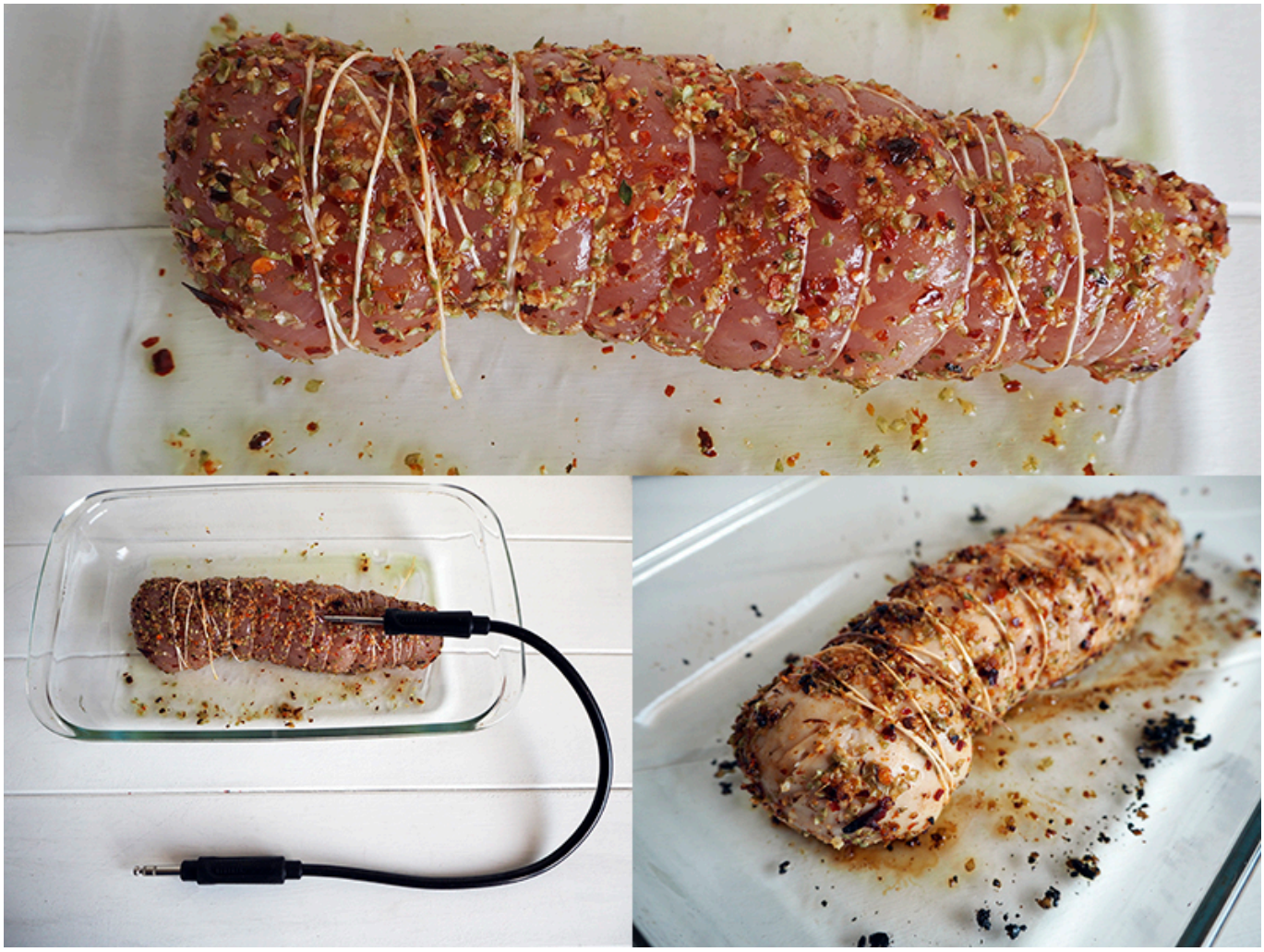
Ajo en polvo

Aji molido, este

Preparación

Precalentamos el horno a 220º calor arriba/abajo

Ponemos el solomillo de pavo en una bandeja, apta para el horno. Sazonamos la carne con la sal, oregano, cebolla, ajo y ají molido. Tiene que quedar todo el solomillo bien impregnado de todas las especias, por arriba y por abajo.
Ahora atamos la carne para que coja una buena forma para después cortarla. Hacerlo con hilo de cocina.
Una vez atado, echamos aceite para que todo el solomillo quede bañado en el, pero lo justo para que se moje, no queremos crear una salsa.



Es hora de hornearlo. En mi caso he optado por pincharle una sonda, un termómetro de

carne, que va enchufado al horno, pero cualquiera valdría. Si no tenéis sera un poco más complicado encontrar el punto perfecto, que sería 65º en su interior.
¡Que no cunda el pánico! Si vuestro horno calienta bien, os diré que yo lo he tenido 20 minutos a 220º.
Pasado el tiempo, sacamos del horno y dejamos que se enfríe por completo antes de cortarlo. Alrededor de 1/2 horas.
Cuando este frío, le quitamos la cuerda y cortamos, con un cuchillo de filetear, con algo de destreza podéis conseguir un corte finito.
Si tenéis maquina de cortar fiambre mucho mejor. Aunque os dire que yo tengo y no la use.





Notas

Conservación: En un tupper aguanta perfectamente una semana.
Si tenéis una maquina de envasado al vacío, como es mi caso, envasarlo y en la nevera os aguantara un mes perfectamente.
Si veis que es mucha cantidad y se os puede poner malo, hacer paquetes y congelarlos. Ir sacando según necesidad, queda igual de rico.
Yo use ese esas especias pero como bien os digo, podéis usar las que querais, va a gusto de cada persona.
Barbacoa, curry, Rash al Hanut...

Visto en Facebook Crockpotizados.

Recetas relacionadas