

tos ingredientes y 1 litro de agua.

Mientras se hace el caldo se prepara el relleno: remojar las ciruelas con agua tibia durante unos 15 minutos, pelar la manzana y cortarla muy fina y apartarla en un plato.

Cocer la carne de cerdo con un poco de aceite y añadir a mitad cocción un chorrito de vino rancio, los piñones, la manzana, las ciruelas y un poco de perejil; cocer un ratito mezclando bien todos los ingredientes, luego apartar y dejar enfriar.

Encenderemos el horno y mientras se prepara el pavo.

Cogeremos el pavo entero y salaremos un poco el interior, después pondremos el relleno dentro, coseremos el pavo para que no salga el relleno y lo untaremos con manteca por todas partes al igual que lo salaremos y pimentaremos por fuera; se pone en un plato de horno y se tapa con papel de aluminio, lo dejaremos a fuego fuerte durante media hora, después reduciremos el fuego y lo dejaremos a razón de una hora por cada kg. de peso.

Durante la cocción regar el pavo cada 20 minutos con el caldo y vino rancio.

Media hora antes de apagar el horno, se quita el papel de aluminio para que el pavo se dore.

Servir el pavo cortado a trozos y el relleno alrededor. En saizera aparte se pone el jugo del asado y se sirve al gusto.

PASTEL DE PIÑA:

Dos piñas naturales.

Seis huevos.

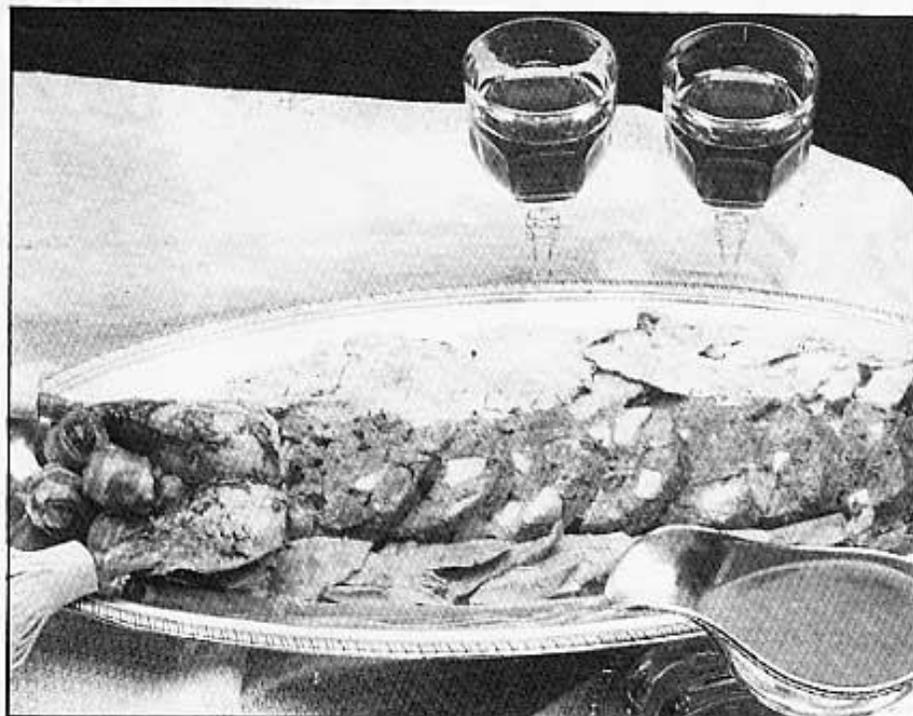
225 g. de mantequilla.

Dos rebanadas de pan remojadas en leche.

200 g. de azúcar.

25 g. de azúcar (pasado por el molinillo de café).

.....



Untar un molde con mantequilla y poner en el fondo un poco de azúcar fino y unas rodajas de piña.

Fundir el resto de la mantequilla y añadir los huevos enteros, el pan, el azúcar y el resto de la piña, mezclar bien con la batidora, hasta conseguir una crema.

Calentar el horno y llenar el molde con esta crema, dejar cocer unos 30 o 40 minutos.

Sacar del molde cuando esté tibio y servir fresco... y que ...APROVECHE!!!.

Es una idea de Mamma Celia.

