

# PAVO RELLENO DE ESPINACAS Y QUESO EN SALSA DE SETAS CON PATATA BABY AL HORNO

9 raciones

60 min

Laboriosa

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes blancas · Segundos platos



## Información nutricional

Valores por ración

<b>Energía</b>	<b>Proteínas</b>
<b>322 kcal</b>	<b>25 g</b>
<b>Grasas</b>	<b>Carbohidratos</b>
<b>12 g</b>	<b>25 g</b>
<b>Fibra</b>	<b>Sal</b>
<b>5 g</b>	<b>1.2 g</b>

## Ingredientes

### Relleno:

- 200 g espinacas
- 120 g queso mozzarella
- 20 g de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Pimienta
- Nuez moscada

### Pavo:

- 900 g de pechuga de pavo
- Sal
- Pimienta

- Hilo de cocina

### Salsa de setas:

- 250 g de setas
- 200 g de caldo de pollo
- 150 g leche evaporada
- 120 g de vino blanco
- 80 g de cebolla
- 20 g de aceite de oliva
- 10 g de mostaza
- Pimienta
- Sal

**Guarnición:**

- 800 g patatas
- 10 g de aceite de oliva
- Romero
- Tomillo
- Pimienta
- Sal

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Calienta horno a 200°C.
- 2** Lava patatas, córtalas por la mitad. Mezcla con AOVE, romero y pimienta.
- 3** Hornea 35-45 min, removiendo a mitad.

## Relleno:

- 1** Saltea el ajo (opcional) con una cucharadita de AOVE.
- 2** Añade espinacas y cocina hasta que pierdan agua. Escurre muy bien.
- 3** Mezcla las espinacas con el queso, la pimienta y la nuez moscada.
- 4** Abre el pavo en libro (o coloca filetes solapados en “rectángulo”).
- 5** Salpimenta. Reparte el relleno dejando 2 cm libres en bordes.
- 6** Enrolla apretando y ata con hilo cada 3-4 cm (o usa palillos).
- 7** Marca el rollo en sartén con aceite de oliva 2-3 min por lado para sellar.
- 8** Pásalo a fuente y hornea a 190°C 25-35 min (depende del grosor).
- 9** Truco: si tienes termómetro, objetivo 72°C en el centro.
- 10** Reposa 10 min antes de cortar (para que quede jugoso y se vea bonito).

## Salsa de setas:

- 1** En la misma sartén, pocha cebolla 5 min.
- 2** Añade setas y saltea 6-8 min.

- 3** Vierte vino blanco y reduce 2-3 min.
- 4** Añade el caldo, la leche evaporada y la mostaza. Cocina 5-8 min hasta textura cremosa.
- 5** Ajusta pimienta y sal.


### Montaje:

- 1** Corta el pavo en rodajas de 2-3 cm y colócalas en abanico.
- 2** Salsea solo un lateral (no lo bañes entero) para que se vea el corte.
- 3** Patata baby al lado, y remata con perejil o tomillo.

### THERMOMIX







- 1** Precalienta el horno a 200 °C.
- 2** Lava las patatas baby, córtalas a la mitad si son grandes y mézclalas con un chorrito de aceite de oliva, romero, tomillo, pimienta y una pizca de sal.
- 3** Hornea las patatas 35-45 min a 200 °C removiendo a mitad.

### Relleno:

- 1** Pon en el vaso el ajo y el aceite de oliva. **3 min / 120 °C / vel 1**
- 2** Añade las espinacas frescas (o descongeladas y muy escurridas) y rehógalas.  
**4 min / 120 °C /  / vel 1**
- 3** Vuelca las espinacas en un colador y aprieta muy bien para eliminar el agua.
- 4** Mezcla en un bol las espinacas con el queso, pimienta y nuez moscada.
- 5** Abre la pechuga de pavo en libro (o coloca filetes solapados), salpimenta y reparte el relleno dejando un borde libre.

- 6 Enrolla apretando y ata con hilo de cocina cada 3-4 cm (o cierra con palillos).
- 7 Dora el rollo en sartén 2-3 min por lado para sellar.
- 8 Hornea el pavo a 190 °C durante 25-35 min según grosor y deja reposar 10 min antes de cortar.

### Salsa de setas:

- 1 Sin lavar el vaso, pon la cebolla o chalota y tritura. **4 seg / vel 5**
- 2 Baja restos con la espátula, añade el aceite de oliva y sofríe. **7 min / 120 °C / vel 1**
- 3 Añade las setas y saltea. **8 min / 120 °C /  / vel **
- 4 Incorpora el vino blanco y reduce. **3 min / 120 °C /  / vel **
- 5 Añade el caldo, la leche evaporada, la mostaza y pimienta, y cocina la salsa.  
**8 min / 100 °C /  / vel **
- 6 Si quieres la salsa más fina, tritura al final. **15 seg / vel 6**

### Montaje:

- 1 Corta el pavo en rodajas de 2-3 cm y sírvelo con la salsa de setas y las patatas baby al horno.

---

## Consejos

- Para un corte perfecto, deja reposar el rollo de pavo 10 minutos antes de rebanar (se asienta el jugo y se ve mejor el relleno).
- Puedes usar setas variadas o champiñones, respetando el rango indicado (250-350 g) y ajustando la reducción si sueltan más agua.

- El vino blanco y la mostaza son opcionales: si los omites, potencia el sabor dejando pochar bien la cebolla/chalota y reduciendo un poco más el caldo.
- Para que la patata baby quede más crujiente, sécala bien tras lavarla y hornéala con espacio entre piezas, removiendo a mitad de cocción.