

Unidad No 13

Pavo Relleno

UNIDAD No. 13

PAVO RELLENO

OBJETIVO: Al finalizar la presente Unidad, el Trabajador-alumno estará capacitado para preparar correctamente Pavos Rellenos a partir de pavos y carne de cerdo, de vacuno y demás elementos que se utilice para el relleno.

Materia prima: Se prefieren animales adultos por la consistencia más fuerte de la piel que se va a rellenar. Aunque se habla de pavos se puede igualmente utilizar gallinas, pollos preferiblemente de campo, se desea que sean maduros (viejos).

La pasta que se llena puede formarse de carne de res, de cerdo, grasa de cerdo, y otros elementos como huevos, aceitunas rellenas etc.

Sacrificio: Los pavos a procesar deben sacrificarse con un día de anticipación al relleno.

Como preparación al sacrificio, deben ser sometidos a ayuno, media día a un día, tiempo en el cual se les suministrará cantidad suficiente de agua.

El sacrificio se efectúa cortándoles venas y arterias que están situadas en el cuello. Evitar cortar el esófago (por el peligro de ensuciar la carne). Se despluman ojalá sin utilizar agua caliente, evitando rupturas en la piel (puesto que por allí se saldrá el relleno). Se chamúsca un poco para eliminar todo vestigio de plumas y pelo.

Deshuesar: Luego se procede a abrir la piel del animal. Existen dos formas de hacerlo bien sea por la parte superior (dorso) o por la parte inferior (vientre).

En cualquier caso, siendo el más utilizado el de la parte superior, se inicia por separar la cabeza del resto del cuerpo y separar las patas rompiendo por la unión.

- Seguidamente se practica una incisión que va desde el cuello, pasando por la espina dorsal y llegando hasta la parte posterior (donde está el depósito de aceite).

Se inicia el desprendimiento de la piel del animal (camisa) lo cual requiere un gran cuidado por la posibilidad de rupturas. Es preferible romper los músculos y grasa, incluso que éstos queden adheridos a la piel, a romper la "camisa".

Con el resto del cuerpo (esqueleto más carne más vísceras) se hace lo siguiente:

- Desprender el buche.
- Quitar las vísceras, tener cuidado con la vesícula biliar.

La carne de primera es separada del esqueleto y cortada en lonjas.

El resto de carne será picada y servirá más tarde como parte de la pasta del relleno.

Al deshuesar los muslos se debe tener la precaución de romper el hueso en tal forma que el trocito que queda sirva de tapón para evitar que por

mente en el punto "condimentar", teniendo en cuenta el peso.

Para ligar la pasta se puede recurrir al uso de fosfato (2.5 a 3 grms. por kilo de pasta), o huevos crudos los cuales se adicionan a la pasta (un huevo por kilo de pasta) o pan rallado y disuelto en leche.

Se deja reposar en un lugar adecuado para que se dé una penetración necesaria de todos los elementos utilizados.

Elementos para la Pasta: Además de los condimentos la pasta puede ser reforzada con otros elementos que darán como resultado mejor presentación a las tajadas de mismo que un sabor y olor agradables.

- Aceitunas rellenas (se lavan y se secan) - distribuir bien.
- Alcaparras.
- Huevos cocidos bien sea de gallina y mejor si son de codorniz.
- Uvas pasas.

Otros (jamón, salchichas, trocitos de mortadela etc.).

Estos elementos deben distribuirse muy bien a lo largo de la pasta en el momento del relleno.

Relleno: Previamente debe tenerse lista la camisa en el sentido de coser las partes rotas y coser hasta la mitad la parte abierta en el dorso.

Luego se procede a llenar la pasta colocando conjuntamente los elementos

(aceitunas, alcaparras, huevos cocidos, etc.) en forma tal que queden bien distribuidos.

Se debe evitar la formación de cámaras de aire.

Una vez se haya terminado el embutido de la pasta en todas las partes de la camisa (cuerpo, muslos, alas, cuello), se cose el resto de la parte abierta. Debe darse un punto en cuanto a la consistencia puesto que no debe quedar muy apretado (más tarde se presentarán rupturas) ni demasiado flojo (puesto que el producto quedará arrugado).

Cocción: Alistar el agua la que se llevará a la estufa se aromatiza y se adiciona los huesos del pavo, elevar la fuente de calor hasta que llegue a una temperatura de 75°C . a 80°C . donde se estabilizará durante todo el tiempo de cocción.

- El pavo es envuelto ahora en un lienzo el que cubre fuertemente todo el producto así envuelto se lleva a la olla.
- El tiempo de cocción se toma en base al peso a razón de 45 minutos por kilo. Si se tiene un termómetro para control de cocción, se introduce en el centro de la pasta y se observa si llega al punto aceptable de cocción (115°F . a 120°F).

Enfriar: Se pasa ahora a un recipiente con agua fría, se mantiene allí por espacio de 10 a 15 minutos.

Prensar: Se lleva a un lugar frío, ventilado y limpio y se somete a la acción de una prensa (tabla sobre la cual se coloca pesos).

Esto para dar consistencia y forma al producto.

Arreglar: Se quita el lienzo, el pavo se limpia o lava en agua un poco tibia, se seca; se extirpan los hilos colocados sobre la costura del dorso.

Se termina dando un arreglo final recortando los pedazos de piel desprendidos.

Dorar: Se puede llevar al horno por espacio de $1/2$ hora a $1\frac{1}{2}$ horas, con el fin de darle una mejor coloración.

Para ésto es preciso cubrir el producto con papel aluminio, se lleva al horno el que debe estar a una temperatura de 250°F , para pasar hasta 350°G . hasta terminar el proceso.

Conservación: Se logra por refrigeración.

Costos de producción: Realizarlos de acuerdo a los registros que se están llevando.