

Pavo en Escabeche

Ingredientes

- 1 Redondo de pavo
- 1/2 Kg. de cebollitas enanas
- 1 cabeza de ajos
- 1 rama de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 100 gramos de ciruelas pasas, sin hueso
- 3 vasos de aceite de oliva
- 1 vaso de vinagre
- sal y pimienta

Preparación

Poner el redondo de pavo en una cazuela con la cabeza de ajos entera y todos los ingredientes menos las ciruelas pasas.

Cubrir la cazuela con papel de aluminio y encima su tapa. Cocer a fuego medio durante 45 minutos, echando las ciruelas 1/4 de hora antes del final.

Sacar el pavo y dejarlo enfriar para cortarlo en rodajas gorditas.

Ponerlo en una cazuela de barro. Echar por encima el caldo y los ingredientes y dejarlo macerar.

Servir templado o frío.

Se conserva perfectamente en maceración durante varios días.