



COOKING CLASSES

AT SUR LA TABLE

TURCHETTA (ROLLO DE PAVO ESTILO PORCHETTA)

CON CHEF DE SUR LA TABLE



Follow @surlatable to share your cooking class photos with us! #surlatablecookingclass

Lista de ingredientes

A continuación tienes la lista de ingredientes que necesitarás para preparar las recetas de este paquete.

Productos Frescos

- ☐ 1 cebolla amarilla mediana
- ☐ Romero
- ☐ Tomillo
- ☐ Perejil
- ☐ 6 dientes de ajo

Lácteos y proteínas

- ☐ 1 pechuga de pavo deshuesada, con piel (de 2 a 4 libras)
- ☐ 1 cucharada de mantequilla sin sal

Artículos de despensa

- ☐ Aceite vegetal
- ☐ Semillas de hinojo
- ☐ granos de pimienta negra
- ☐ Sal kosher
- ☐ Aceite de oliva extra virgen

Productos secos/enlatados

- ☐ 1 1/2 taza de caldo de pollo



Follow @surlatable to share your cooking class photos with us! #surlatablecookingclass

Equipo necesario

A continuación tienes la lista de implementos que necesitarás para hacer las recetas de este paquete.

Cubertería

- ☐ Cuchillo de chef
- ☐ Tabla de cortar
- ☐ Cuchillo de pelar

Herramientas manuales/Gadgets

- ☐ Tazas y cucharas de medida
- ☐ Mazo de carne
- ☐ Cuchara de madera
- ☐ Espátula de silicona
- ☐ Pinzas
- ☐ Tazones para mezclar (variedad de tamaños)
- ☐ Brocha de repostería
- ☐ Termómetro

Utensilios de cocina

- ☐ Sarten mediano

Utensilios de repostería

- ☐ Bandeja para asar o bandeja para hornear

Electrodomésticos

- ☐ Procesador de alimentos

Otros

- ☐ Papel pergamino o plástico
- ☐ Hilo de cocina



Follow @surlatable to share your cooking class photos with us! #surlatablecookingclass

Mise en Place y notas previas a la clase

- Por favor, reúne todos los ingredientes antes de clase si vas a cocinar con nosotros.
- Es aconsejable organizar los ingredientes por receta en bandejas de hornear.
- Puedes medir los ingredientes por adelantado, pero no es necesario.
- Te animamos a preparar todos tus ingredientes antes de clase, si quieres tener más tiempo para escuchar y observar al instructor

Turchetta

1. Lavar y secar los productos frescos.
2. Precalienta el horno a 375°F.



Follow @surlatable to share your cooking class photos with us! #surlatablecookingclass

TURCHETTA (ROLLO DE PAVO ESTILO PORCHETTA)

Rendimiento: 4 a 6 raciones

1 pechuga de pavo deshuesada, con piel (de 2 a 4 libras)

Pimienta recién molida y sal marina

Relleno:

1 cucharada de aceite vegetal

1 cebolla amarilla mediana, picada

1 cucharada de semillas de hinojo, molidas

2 cucharaditas de granos de pimienta negra, molidos

1/4 de taza de romero fresco, picado.

1/4 de taza de salvia fresca, picada

2 cucharadas de tomillo fresco, picado

1/4 de taza de perejil fresco, picado

6 dientes de ajo, picados

2 cucharadas de sal kosher

3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

2 cucharadas de mantequilla sin sal, ablandada

1 1/2 taza de caldo de pollo

Calienta el horno a 375°F. Ajusta la rejilla en la posición central.

1. **Para hacer el corte mariposa en la pechuga de pavo:** Extiende la pechuga de pavo, con la piel hacia abajo, sobre una tabla de cortar. Con un cuchillo afilado, corta la parte más gruesa de la carne, cortando paralelamente a la tabla de cortar. Corta a lo largo del pecho sin cortar del todo y abre el pecho como si fuera un libro. Coloca la pechuga entre 2 hojas de papel pergamino o plástico de cocina y golpea con el mazo de carne hasta que tenga un grosor uniforme de 1/2". Sazona ambos lados de la pechuga con sal y pimienta, y dejala descansar a temperatura ambiente con la piel hacia arriba durante 1 hora.

2. **Para preparar la mezcla de hierbas:** En el sartén a fuego medio, añade el aceite. Una vez que brille, añade la cebolla y cocina hasta que esté blanda y translúcida, unos 3 a 4 minutos. Sácala del fuego y deja que se enfríe.

3. En el tazón del procesador de alimentos, añade las semillas de hinojo, granos de pimienta, romero, salvia, tomillo, perejil, ajo y 1 cucharada de sal kosher. Pulsa hasta que la mezcla sea



Follow @surlatable to share your cooking class photos with us! #surlatablecookingclass

uniforme. Añade el aceite y sigue pulsando hasta que se forme una pasta, unos 20 a 30 segundos. Transfiere la mezcla de hierbas a un tazón mediano y añade la cebolla hasta que esté bien mezclada.

4. **Para montar la pechuga de pavo rellena:** Gira la piel de la pechuga hacia abajo sobre una tabla de cortar. Extiende la mezcla de hierbas uniformemente a lo largo de la pechuga, dejando un borde de 1 pulgada. Empezando por el extremo corto, comienza enrollando la pechuga en forma de tronco, encerrando completamente la mezcla y tirando de la piel para cubrir lo más posible la parte exterior. Asegura todo con el hilo de cocina anudando en secciones separadas por 2 pulgadas.

5. Con las manos o una brocha de repostería, cubre el exterior de la pechuga con mantequilla. Transfiere el pavo a una bandeja para hornear con la abertura hacia abajo. Vierte el caldo de pollo en la bandeja para hornear.

6. Transfiere al horno precalentado. Baña el pavo con los zumos de la bandeja cada 20 minutos hasta que un termómetro de lectura instantánea insertado en la parte más gruesa de la pechuga alcance los 160°F, aproximadamente en 50 a 60 minutos.

7. Traslada la pechuga a una tabla de cortar y déjala reposar entre 10 y 15 minutos.

8. **Para servir:** Sirve la pechuga de pavo en rodajas con salsa de hierbas.



Follow @surlatable to share your cooking class photos with us! #surlatablecookingclass