

Capón relleno de Navidad



- **Tiempo: Más de 1 hora.**
- **Ingredientes para 8 Personas.**

1 capón de 2,5 k, 200 g de ciruelas pasas, 100 g de piñones tostados, 200 g de pasas, 2 manzanas reinetas, 2 rebanadas de pan mojadas en leche, 1 vaso de brandy, 3 cucharadas de manteca de cerdo, sal, pimienta, nuez moscada, 2 cebollas, 1 vaso de vino blanco, 1 vaso de caldo de ave Guarnición 2 manzanas reinetas, 50 g. de mantequilla, 50 g de azúcar, 1 manzana starky, 1 pizca de vainilla en polvo.

- **Preparación:**

1. Preparar el relleno: En un bol, mezclar las manzanas peladas y troceadas, los piñones, la mitad de las ciruelas y las pasas, el pan mojado en brandy, una cucharada de manteca y el resto del brandy. Sazonar al gusto.
2. Limpiar y chamuscar las plumas del ave. Rellenar el capón con la mezcla y coserlo. Atarlo con bramante para darle forma. Untarlo con manteca y sazonarlo con sal, pimienta y nuez moscada.
3. Meter el capón en pavera con las cebollas peladas, y cortadas en cuartos y el resto de las ciruelas. Dorarlo al horno. Incorporar el vaso el vino blanco. Tapar y asarlo entre 2 y 3 horas.
4. Triturar en el pasapuré la salsa.
5. Compota de manzana: Pelar las manzanas y retirar las pepitas y trocearlas. A fuego lento, saltear en mantequilla las manzanas con el azúcar y la vainilla, hasta que tome color dorado. Cocerlas hasta que estén tiernas.
6. Presentación: Pincharlo y acompañarlo de relleno, con la salsa y la compota en recipientes aparte.

- **Truco:**

También puede rellenarse de: salchichas, foie, pimientos asados, verduritas, etc.

Para que la carne resulte más jugosa, inyectar en las pechugas del ave algún licor y dejarla macerar toda la noche.

- **Conservación:** 3 días en nevera. Admite congelación.