Gall dindi farcit

Ingredients (per a 1 ració)

1 tros de pit de gall dindi (125 g)

50 g de pastanaga

50 g de poma

50 g de carbassó

Aigua o brou

Oli d'oliva verge extra

Canyella en pols

Vinagre balsàmic

Elaboració

1. Peleu totes les verdures i talleu-les a dauets.

2. Disposeu la poma i el carbassó en un recipient apte per al microones, amb una cullerada d'aigua. Tapeu el recipient i coeu-ne el contingut al microones durant dos o tres minuts. Escorreu la poma i el carbassó, amaniu-los amb unes gotes de vinagre i reserveu-los.

3. Feu el mateix amb la pastanaga i coeu-la entre tres i quatre minuts fins que quedi ben cuita. Escorreu-la i tritureu-la amb una mica d'aigua fins que en quedi una crema líquida. Condimenteu-la amb un pessic de canyella.

4. Filetegeu el tros de pit de gall dindi per la meitat sense arribar al final, i obriu-lo com si fos un llibre. Disposeu-lo en una superfície plana, poseu-hi un plàstic o paper al damunt i aixafeu-lo amb una aplanadora o la base d'un cassó per aconseguir fer-ne una làmina prima i uniforme.

5. Col·loqueu el farciment de verdura al centre i enrotlleu-lo com si fos un caneló.

6. Pinteu-lo amb un rajolí d'oli i coeu-lo al forn a 180 °C durant 15 minuts aproximadament. Una vegada cuit, talleu-lo a rodanxes i serviu-lo amb la crema.