



Día de acción de gracias

Relleno clásico de pan

Comensales: 12

Preparación: 2 horas

ingredientes

- 12 tazas de migas de pan. Suelo utilizar pan hallah, se pronuncia -Jala-, o pan *ciabatta* (chapata)
- 1/4 taza de mantequilla + 1 cuchara cortada en piezas pequeñas
- 1/4 taza + 1 cuchara de aceite de oliva
- 1 cebolla grande, cortada finamente (aproximadamente 2 1/2 tazas)
- 2 apios, cortados finamente (aproximadamente 1/2 taza)
- 2 1/2 cucharitas de hinojo
- 3/4 cucharitas de pipas de apios
- 2 cucharas de romero fresco
- 2 1/2 cucharitas de sal
- 1 cucharita de pimienta fresca
- 2 1/2 cuchara de perejil
- 2 1/2 tazas de caldo vegetal

preparación

Precalentar el horno a 300° F. Poner las migas de pan en dos bandejas y hornear durante 10 minutos, o hasta que estén secas, pero no doradas.

Mientras, calentar 1/4 taza de mantequilla y aceite de oliva a fuego medio en una sartén grande. Agregar la cebolla, los apios, el hinojo, las pipas de apio, el romero, la sal y la pimienta y cocer durante 20 minutos, manteniendo el fuego bajo para que las verduras no pierdan su color—no quieres que salgan demasiado dulces o blandas. Quita el fuego, agregar el perejil y dejarlo en reposo durante diez minutos. Agregar las migas y dos tazas de caldo vegetal; mezclar bien. Déjalo en reposo durante una hora para darle más sabor.

¡Y ahora a preparar los demás platos!

Conservar 2 tazas para el relleno si te apetece.

Precalentar el horno a 350° F. Poner el relleno en una fuente para el horno (igual se puede dejar en una sartén si no tiene nada de plástico—será menos que fregar). Echar lo demás caldo y una cuchara de mantequilla. Hornear durante 25 minutos, o hasta que esté dorado.