

PAVOS NAVIDEÑOS PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR.

PAVO.

Ingredientes:

1 pavo.

½ k. tocino.

¼ barra mantequilla.

Vino blanco y jeringa para inyectarlo.

- lavar el pavo y quitar menudencias. Secar. Untar con mantequilla por dentro y fuera.
- inyectar vino por todos lados.
- amarrar las patas y acomodar las alas.
- envolver en tocino, ya en la charola de horno.
- tapar con papel aluminio o meterlo a las bolsas especiales.
- horno fuerte: 250° C, una hora por k. menos 1.

RELLENO:

½ k. carne molida de cerdo.

100 gr. Nueces peladas. Picadas.

2 manzanas peladas y picadas.

50 gr. Pasas.

50 gr. Orejones.

½ cebolla picada.

3 d. ajos picados.

1 vara apio picado.

¼ taza aceite oliva.

Sal, pimienta al gusto.

½ taza vino blanco del mismo que inyectoro.

- en una cazuela, calentar aceite y freír la cebolla, ajo y carne.
- añadir una vez que pierda color la carne, el resto de los ingredientes y el vino.
- cocinar tapado a fuego bajo a que se cueza bien la carne.
- se puede servir aparte o rellenar el pavo, una hora antes de sacarlo del horno.
- TIP.

Para que el pavo dore, retírelo del papel aluminio o sáquelo de la bolsa.

-deje una media hora más y estará listo para disfrutar.

-los pavos al igual que la carne, debe reposar, para que se asienten los jugos y no se reseque.
-acuérdesese de bañarlo cada 20 min. Con sus propios jugos y manténgalo tapado, hasta que lo

vaya a dorar.

-una vez que repose, corte a lo largo de la espina o columna rodeando la pechuga para desprenderla y siga con las patas, alas y el resto.

PROVECHO!

PAVO DELICIOSO Y SUPER FACIL.

LAURA DE CAMPOS.

1 pavo de 6 ó 7 K. natural.

1 botella chica de jugo maggi.

½ de botella chica de salsa inglesa.

6 cdas. Consomé de pollo.

1 botella de ¾ L. vino blanco seco.

-se hace una mezcla con las salsas de botella y consomé.

-con esta mezcla se unta el pavo, ya lavado y seco.

-se acomoda sobre la charola o pavera con tapa y se vacía el vino blanco.

-se acomodan en el fondo un mirepoix para darle más sabor.

-cocinar 45 min. Por kilo de pavo.

-15 ó 20 min. Antes de que se cumpla el tiempo de cocción, destape para que dore.

-durante el proceso, bañe el pavo para que no se reseque.

No necesita inyectarlo.

Acompañe con pasta o puré.

Por supuesto una ensalada.

*si desea servirlo con algún relleno, prepare aparte la carne con frutas.

PAVO AL HORNO CON ADOBO.

Ingredientes:

1 pavo natural.

Vinagre el necesario para encurtir las verduras.

1 K. de cebollas rebanadas.

1 K. de zanahorias peladas y rebanadas.

1 cabeza de ajos.

Sal y pimienta.

-el pavo lavado y seco, se frota con mucho ajo y se coloca dos días en infusión de: vinagre, cebolla, zanahorias, sal y pimienta. EN REFRIGERACION.

-pasado ese tiempo se acomoda en la pavera y se rellena con el picadillo, se amarra y se cubre.

-a media cocción se barniza con adobo y se termina de hornear, untando cada y cuando el pavo.

Acompañe con ensalada navideña.

PICADILLO.

1 K. de carne molida de las dos.

100 gr. Aceitunas deshuesadas y picadas.

100 gr. Almendras fileteadas.

100 gr. Jamón picado.

Las menudencias del pavo.

50 gr. De Pasas y poca fruta en vinagre.

-siga el procedimiento normal, fría la carne en poca grasa, añada el resto de los ingredientes, sazone ligeramente y deje enfriar.

-rellene el pavo y cóvalo con hilaza de algodón, para que no se desarme durante la cocción.

ADOBO:

1 K. chiles anchos limpios.

1 ½ cdas. Pimienta.

¾ cda. Clavo.

1 ½ cabezas de ajo.

Sal al gusto.

Vinagre el necesario de preferencia casero. (de manzana o piña).

-todos los ingredientes se muelen con tres partes de vinagre y una de agua, los chiles ya desvenados y sin las semillas.

NOTA: Como pueden ver, les doy tres recetas tradicionales, para que ustedes escojan según su gusto.

-creo que el último pavo es el más condimentado, pero muy sabroso, tengan cuidado al utilizar vinagre en exceso, parece mucho, pero no se trata que el pavo nade en él. Solo que se macere y le de sabor, recuerden que estos ácidos ablandarán la carne de su pavo, por lo que la cocción, será más rápida.