



Pavo al horno

INGREDIENTES

- 1 Pavo de 6 Kg
- 2 Cebollas picadas en cuartos
- 2 Tallos de céleri picados
- 2 Zanahorias picadas
- 4 Ramas de perejil
- 1 Cabeza de ajo cortada por la mitad
- 5 Hojas de laurel
- Tomillo seco
- Albahaca seca
- Semillas de hinojo
- 6 Cdas de mantequilla
- 2 Tazas de Jugo de naranja
- Pabilo
- Bolsa de pan de papel
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Saca el pavo de la nevera una hora antes de empezar a cocinar. Precalienta el horno a 220 °C. Un vez que esté a temperatura ambiente, lávalo por fuera y por dentro sacándole las vísceras. Seca con papel absorbente.

Rellena el pavo con las cebollas, el céleri, las zanahorias, el perejil, el ajo, el laurel y un poquito de cada una de las hierbas. Amarra las patas con el pabilo.

Derrite la mantequilla y agrega hierbas, jugo de naranja, sal y pimienta; barniza el pavo con esta mezcla. Aceita la bolsa de papel, introduce el pavo y cierra. Hornea 45 minutos bañándolo con la mantequilla especiada cada cierto tiempo.

Reduce la temperatura del horno a 170 °C y sigue bañándolo con su propio jugo y la mantequilla restante por 2 horas y media o hasta que al introducir un palillo largo salga liquido transparente. Pasa el pavo a una bandeja, tápalo con papel de aluminio y deja reposar por lo menos veinte minutos antes de picar.

Cuela la salsa del pavo, desgrasa y llévala al fuego para eliminar el exceso de grasa. Rectifica de sal y pimienta; si quieres una salsa más espesa, agrega un poco de maicena.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe