

Recetas

Pavo Thanksgiving

El pavo es procedente de América, específicamente de México, Hernán Cortés lo llevó a Europa a principios del siglo XVI. Cuenta la historia que los últimos colonos ingleses que llegaron a Massachusetts en el año 1620 a bordo del Mayflower, tuvieron que alimentarse de pavo durante la travesía. El día que arribaron, es conocido como "Día de Acción de Gracias"; fecha especial para los Americanos, en el que se reúnen en familia para cenar un rico pavo horneado.



Fácil



12 Horas



Parrillera



10-12



Ingredientes

- 1 Pavo de 6 a 8 Kg. 1/2 kilo por persona .

Aderezo de la mantequilla

- 300 gr Mantequilla sin sal
- Sal Bahía Refinada Fina
- 1 Ramillete de perejil
- 6 Dientes de ajo
- 1 Cda. Pimienta negra
- 2 Cdas. Eneldo en polvo
- 3 Cdas. Jengibre rallado
- 3 Cdas. Ajo en polvo
- 5 Cdas. Pimentón dulce
- 2 Cdas. Mostaza
- 8 Cdas. Miel
- Ralladura de 1 limón
- Ralladura de 1 naranja

Aderezo para inyectar

- 180 gr Mantequilla sin sal
- Sal Bahía Refinada Fina
- 140 ml Vino blanco
- 80 ml Vinagre de manzana
- 180 ml Jugo de naranja

Para el Relleno

- ½ kilo Carne de res molida
- ½ kilo Carne de cerdo molida
- 200 g Tocineta
- 4 Dientes de ajo finamente picados
- 1 Cebolla picada en cubitos pequeños
- 200 g Jamón en cubitos pequeños
- 100 g Uvas pasas
- 50 g Almendras picadas
- 50 g Nueces picadas
- 1 Manzana picada en cubitos
- 1 Pera picada en cubitos
- 1 Durazno picado en cubitos
- 6 Champiñones laminados
- Sal Bahía Refinada Fina
- Pimienta negra
- Aceitunas al gusto

Para la bandeja

- 2 Zanahorias
- 2 Ramas de Apio
- 1 Cebolla
- 1 Naranja
- 1 Limón
- 1 Rama de Romero
- 250 ml Jugo de naranja
- 80 ml Vinagre de manzana
- 300 ml Vino blanco

Utensilios

Especiales

- Bandeja para hornear grande.
- Termómetro de cocina.
- 2 Bowls grandes.
- Taza de medir.
- Rallo.
- Prensa para papas.
- Inyectadora de cocina.

Normales

- Tabla para picar.
- Colador.
- Guantes de temperatura.
- Sartén con tapa grande.
- Olla mediana.
- Cuchara de madera.
- Papel de aluminio.



Recetas

Pavo Thanksgiving



Fácil



12 Horas



Parrillera



10-12



Preparación

Relleno

- En un bowl mezcla la carne de res con la de cerdo y adereza con Sal Bahía Refinada Fina y pimienta negra al gusto.
- Calienta el sartén, agrega 200 g de tocino picado, 4 dientes de ajo finamente picados, 1 cebolla en cubitos pequeños y cocínalos hasta que queden en su punto.
- Incorpora la carne, cocina 5 minutos y agrégale 100 g de uvas pasas, 50 g de almendras, 50 g de nuez, 200 g de jamón, 1 manzana, 1 pera, 1 durazno, todo picado en cubitos y añade 6 champiñones laminados.
- Cocina hasta que la carne quede bien cocida, recuerda que tiene cerdo y no puede quedar cruda, si no te gusta el cerdo, puedes sustituirlo por pechugas de pollo molidas.
- Déjalo enfriar y resérvalo.

Pavo

- En una olla caliente 180 g de mantequilla sin sal, agrega 140 ml de vino blanco, 80 ml de vinagre de manzana, 180 ml de jugo de naranja, Sal Bahía Refinada Fina al gusto, mezcla todo e inyéctaselo al pavo por las partes más carnosas como la pechuga y los muslos, inyéctalo de forma diagonal para una mejor absorción.
- Pica finamente el ramillete de perejil, colócalo en el bowl, agrega 300 g de mantequilla sin sal, Sal Bahía Refinada Fina al gusto, 1 cucharada de pimienta negra, 2 de eneldo, 3 de jengibre rallado, 3 de ajo en polvo, 5 de pimentón dulce, 2 de mostaza, 8 de miel, 6 dientes de ajo machacados, la ralladura de un limón y de una naranja.
- Mezcla todo hasta formar una pasta homogénea.
- Con cuidado separa la piel del pavo y úntalo bien por dentro, metiendo bien la mano, asegurándote que no quede ningún lugar sin aderezar, luego lo untas todo por fuera.
- En la bandeja para hornear, coloca las 2 zanahoria picadas en cuadritos, las 2 ramas de apio, la cebolla en juliana, la naranja y el limón picados en dos, la rama de romero y vierte 250 ml de jugo de naranja, 80 ml de vinagre de manzana y 300 ml de vino blanco.
- Coloca el pavo con la pechuga hacia arriba, métele en su interior varias papas enteras con su concha, amárrale las patas, échale un chorrito de aceite de oliva por encima y tapa la bandeja con 2 capas de papel de aluminio, asegúrate que quede bien sellado.
- Llévalo a la nevera por 4 horas.
- Sácalo de la nevera para que agarre temperatura ambiente, precalienta el horno a 450 F.
- Cuando esté a temperatura ambiente, métele en el horno y baja la temperatura a 392 F.
- Cocínalo de 35 a 40 minutos por cada kilo que pese el pavo.
- Media hora antes de que este listo, sácalo del horno, retira el papel de aluminio, saca las papas de adentro y resérvalas.
- En un bowl vierte los jugos que están en la bandeja y resérvalo.
- Coloca el relleno dentro del pavo, vuélvelo a meter al horno sin el papel de aluminio, cocínalo por 30 o 40 minutos más, báñalo con su jugo cada 10 minutos hasta que se dore; confirma con el termómetro que haya llegado a la temperatura interna de 165 F.

Pure de papas

- Coloca las papas en un bowl, agrega 150 g de mantequilla sin sal y con la prensa para papas vuélvales pure.
- Agrega un chorrito de jugo del pavo, remuévelo bien, pruébalo y complementa con Sal Bahía Refinada Fina de ser necesario.
- Para finalizar añade un toque de cebollín finamente picado.

Salsa para el pavo

- En el bowl cuele todo el jugo del pavo, viértelo en la olla y caliéntalo a fuego medio.
- Si deseas la salsa más espesa, agrega en una taza 4 cucharadas de agua fría, 1 de maicena y remueve hasta que quede disuelto.
- Viértelo lentamente al caldo, removiendo constantemente para evitar que se formen grumos y cocina hasta que agarre la consistencia que deseas.