

Pavo asado navideño



Ingredientes

- # 1 pavo de 15 libras listo para preparar (sin hueso)
- # 2 cebollas blancas y 2 ajos
- # 1 cucharada grande de especias (al gusto)
- # ½ tarro de aceite de olivas
- # Hierbas al gusto : albahaca, hierbabuena , tomillo , laurel y orégano
- # 5 tazas de harina de pan o tostadas rayadas
- # 2 tazas de aceitunas rellenas de pimentón rojo
- # 2 tazas de champiñones en mantequilla
- # 1 taza de leche
- # 1 taza de pasas
- # 1 taza de almendras tostadas y rayadas
- # 1 cucharada de azúcar blanca
- # 1 1/2 libra de carne de cerdo aliñada
- # 1 libra de carne de ternera aliñada
- # 1 libra de jamón sin mucha grasa en trocitos
- # 1/2 taza de alcaparras
- # 1/2 libra de tocineta cocinada
- # 1 taza de zumo de limón
- # Ponga mantequilla y sal al gusto
- # 4 botellas de cerveza
- # 1/2 botella de vino blanco
- # Un buen pedazo de papel aluminio
- # Hilaza y aguja capotera

Preparación

Prepare una mezcla con la cebolla molida, ajo, póngale las hierbas, los condimentos, el azúcar y la sal al gusto. Luego adobe sobre el pavo con esta mezcla por dentro y por fuera y agréguele el zumo de limón. Luego póngale la cerveza y el vino y déjelo a conservar hasta el siguiente día.

Relleno

Pique las carnes en trocitos, ponga a freír la cebolla en mantequilla y aceite de olivas. Pase los condimentos por un colador y agréguele las hierbas y la cebolla escurridas, luego

añada el pan remojado en la leche y un poco de consomé aliñado con el guiso de la carne. Inmediatamente agregue las carnes y deje que todo se condimente. Retire la vasija del fuego y agregue los demás ingredientes y mezcle todo muy bien. Rellene el pavo, comenzando por el pecho.

Cosa con hilo y aguja y Luego rellene el pavo por la parte de atrás. Cúbralo con mantequilla por todas partes y un poco de miel. Envuélvalo en papel aluminio y llévelo al horno a 280° durante 7 horas. Revíselo cada hora y báñelo con caldo, con vino o con adobo. Déjelo enfriar por lo menos unas 12 horas y luego deposítelo en la nevera. Puede servirse con ensaladas, frutas o verduras.

Acompáñelo con salsa de ciruelas

Ingredientes

1 libra de ciruelas pasas sin semilla
2 cucharadas de mantequilla natural
1/2 frasco de crema de leche
1 cucharada de harina de trigo
1 copa de vino blanco
1 taza de vino tinto
1/2 taza de consomé
Una pizca de sal

Preparación

Coloque la mantequilla con fuego medio, en un recipiente. Espolvoree la harina de trigo sobre la mantequilla derretida y luego vierta el consomé. Remueva en círculos constantemente con un cucharón de madera. Agregue los demás ingredientes y deje reposar por media hora. Calíntese a la hora de servir. Excelente para acompañar el pavo, el pollo relleno y con lo que usted la quiera acompañar.