



## Pavo Asado Relleno

### Description

This dish has become a Colombian favourite over the years. It's accompanied by roast unpeeled potatoes and vegetables.

### Pavo Asado Relleno or Stuffed Roast Turkey (English version below)

Esta receta requiere preparacion anterior

- 1 pavo con menudencias
- 250 gramos de carne de cerdo
- 1 naranja mediana
- 2 cebollas blancas
- Hierbas frescas (Romero, Tomillo y Salvia)
- 1/2 botella de vino blanco o una cerveza rubia
- 500 gramos de mantequilla al clima
- 6 cucharadas de hierbas secas
- 6 clavos de olor
- 1 taza de migas de pan
- 1 cucharada de nuez moscada
- 50 gramos de uvas pasas o ciruelas picadas
- 3 limones
- 3 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de harina de trigo
- Hilo para amarrar
- Papel aluminio

### Preparacion

1. Si el pavo esta congelado, colocarlo en un recipiente a descongelar.
2. Luego darle una buena lavada, sacar las menudencias y el cuello.
3. Dejarlo en agua con 1 cucharada de sal, pimienta, clavos de olor, un poco de hierbas frescas y 1 limon en rodajas, minimo por 8 horas o dejarlo hasta el siguiente dia.
4. Para preparar el relleno: se coloca en una procesadora de alimentos o picadora, la carne de cerdo, las menudencias del pavo y 3 dientes de ajo. Se mezcla lo anterior con la miga de pan, una cucharada de nuez moscada, las pasas, una cucharada de hierbas secas y sal y pimienta al gusto.
5. El dia en el que se va a cocinar, se escurre bien el pavo y se seca bien. No botar las cebollas, las hierbas y el limon.
6. Luego se mezcla la mantequilla con 3 cucharadas de de hierbas secas.
7. Con mucho cuidado se introduce la mano dentro de la piel de la pechuga y la carne del mismo para abrir camino e introducir alli la mitad de la mantequilla.

8. ~~Se hace el mismo procedimiento con la parte de la rabadilla o cola.~~
9. Se le da la vuelta al pavo y se rellena el espacio cerca del cuello y la pechuga con la mezcla de pan y carnes.
10. Se sujetan las alas y se cierra la parte rellena.
11. Se le da la vuelta otra vez y se introduce en la mitad y por la rabadilla del pavo, una naranja con un atado de hierbas.
12. Luego se amarran cuidadosamente las piernas del pavo.
13. Con el resto de la mantequilla se hace una capa y se cubre la pechuga.
14. Las cebollas, las hierbas y el limon con los que se marino el pavo, se colocan en la bandeja para hornear para hacer una cama y no permitir que el pavo se pegue al molde.
15. Colocar unas rodajas de limon cerca a los muslos del pavo y la pechuga para evitar que cuando se ase, se pegue el papel aluminio.
16. Bañar el pavo con el vino o cerveza. Colocar el pescuezo del pavo a un lado del pavo .
17. Cubrir el pavo con papel aluminio y dejar suficiente espacio para que los vapores cocinen bien el pavo.
18. Precalentar el horno a 180 grados Celsius o gas marca 4 (350 grados Fahrenheit) y colocar el pavo dentro. Dejar cocinar alli por 3 horas mas o menos (todo depende del tamaño del pavo, mas o menos: 1 hora por cada 2 kilos de pavo)
19. Despues de este tiempo se destapa cuidadosamente y se coloca de nuevo al horno para dorar un poco mas por encima. Solo por algunos minutos.
20. Cuando este dorado, se saca el pavo a una bandeja para servir y se deja reposar por unos minutos tapado con el papel de aluminio, para que los jugos del pavo se distribuyan bien.
21. Con el liquido con el que se cocino el pavo, preparar la salsa. Colarlo en una olla y agregar una cucharada de harina de trigo y cocinar a fuego medio, mezclar bien hasta que espese. Colocar en una salsera para acompañar el pavo.
22. Servir el pavo, la salsa, papas rostizadas y vegetales.

## Roast Stuffed Turkey (English version)

This recipe requires previous preparation

### Ingredients

- 1 turkey with giblets
- 250 grams of pork
- 1 medium orange
- 2 white onions
- Fresh herbs (rosemary, thyme and sage)
- 1/2 bottle of white wine or a beer (lager)
- 500 grams of butter climate
- 6 tablespoons dried herbs
- 6 cloves
- 1 cup bread crumbs
- 1 tablespoon nutmeg
- 50 grams of raisins or chopped prunes
- 3 lemons
- 3 cloves of garlic
- Salt and pepper to taste
- 1 tablespoon flour
- Thread to tie
- Aluminum foil

### Preparation

1. If the turkey is frozen, put into a container to thaw.
2. Then give it a good washing, remove the giblets and neck.
3. Leave it in water with 1 tablespoon of salt and pepper, cloves, some fresh herbs and 1 sliced lemon, and leave it for at least 8 hours or leave it until the next day.
4. To prepare the filling- place in a food processor the pork, turkey giblets and 3 cloves garlic. Mix this with the bread crumbs, one tablespoon of nutmeg, raisins, a tablespoon of dried herbs and salt and pepper to taste.
5. The day on which you cook the turkey drain and dry well . Do not throw away the onions, herbs and lemon.
6. Mix the butter with 3 tablespoons of dried herbs.
7. Carefully insert your hand between the breast skin and the meat and insert half the herb butter.

- ~~8. It is the same procedure with the part of the rump or tail.~~
9. Turn the turkey around and fill the space around the neck and breast with the breadcrumb mixture.
10. Attach the wings and close that part of the turkey.
11. Turn around the turkey again and insert an orange with a bundle of herbs inside the turkey rump.
12. Then carefully tie the turkey legs.
13. With the remaining butter make a layer to cover the breast.
14. Place onions, herbs and lemon on the baking pan to make a bed to stop the turkey from sticking to the mold.
15. Place a sliced ??lemon around the turkey thigh and breast to prevent sticking when grabbing the foil.
16. Pour the wine or beer over the turkey, put the turkey neck on one side.
17. Cover the turkey with aluminum paper and leave enough space for the turkey cooking vapours.
18. Pre-heat the oven to 180 degree Celsius heat or gas mark 4 or 350 degree Fahrenheit, and put the turkey in, and cook it for 2 hours or so (depending on the size of the turkey – normally is 1 hour per 2 kilos).
19. After this time is uncover carefully and place back in the oven for browning on top, Just for a few minutes.
20. When golden, remove the turkey to a serving platter and let stand for a few minutes covered with foil until the turkey juices are distributed well.
21. With the liquid left over, prepare the sauce or gravy. Strain into a saucepan and add a tablespoon of flour and cook over medium heat, mix well until it gets thick. and place it in a jug to accompany the turkey.
22. Serve the turkey, gravy, roasted potatoes and vegetables.