



Pavo Asado

Description

Pavo Asado – Roast Turkey (English version below)

Esta receta requiere preparación anterior

Ingredientes

- 1 pavo con menudencias
- 2 naranjas
- 2 cebollas blancas
- 1/2 botella de vino blanco o una cerveza rubia
- 500 gramos de mantequilla al clima
- 1 atado de hierbas mixtas (romero, tomillo y laurel) o hierbas secas
- 2 limones
- 3 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de harina de trigo
- Hilo para amarrar
- Papel aluminio

Preparación

1. Si el pavo está congelado, colocarlo en un recipiente a descongelar.
2. Luego darle una buena lavada, sacar las menudencias y el cuello.
3. En un recipiente suficientemente grande colocar el pavo, 1 cucharada de sal, ajos, pimienta, un poco de hierbas frescas o secas, 2 limones en rodajas, 1 naranja en cascotes con cascara. Rebosar el recipiente con agua y dejar marinar por lo mínimo por 8 horas o dejarlo hasta el siguiente día.
4. El día en el que se va a cocinar, se escurre bien el pavo y secar bien. No botar las cebollas, las hierbas, y demás.
5. Con mucho cuidado se introduce la mano dentro de la piel de la pechuga y la carne del mismo para abrir camino e introducir allí la mitad de la mantequilla.
6. Hacer el mismo procedimiento con la parte de la rabadilla o cola.
7. Sujetar las alas hacia abajo del pavo.
8. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.

- ~~9. Introducir en la mitad y por la rabadilla del pavo, una naranja. Esto ayudara a que el pavo se mantenga jugoso y no se seque por dentro.~~
10. Luego amarrar cuidadosamente las piernas del pavo.
11. Con el resto de la mantequilla hacer una capa y cubrir el pavo por encima.
12. Las cebollas, las hierbas y el limón 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. O se pueden dejar en el fondo de la bandeja y colocar encima el pavo en una rejilla para asar.
13. Bañar el pavo con el vino o cerveza.
14. Cubrir el pavo con papel aluminio y dejar suficiente espacio para que los vapores cocinen bien el pavo.
15. Colocar el pavo dentro del horno. Cocinar por 3 horas más o menos (todo depende del tamaño del pavo, más o menos: 1 hora por cada 2 kilos de pavo)
16. Después de este tiempo se destapa cuidadosamente, se baña con los jugos del mismo pavo y se coloca de nuevo al horno para dorar un poco más por encima.
17. 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

Para preparar la salsa

1. En una olla, colocar el líquido de la bandeja donde se horneó el pavo.
2. Colocar el pescuezo del pavo y las menudencias. Dejar cocinar por 30 minutos o hasta que las menudencias estén suaves.
3. Colar todo el líquido a otra olla y agregar una cucharada de harina de trigo y cocinar a fuego medio, mezclar bien hasta que espese. Salpimentar al gusto. Colocarlo en una salsera para acompañar el pavo.
4. Servir el pavo, la salsa, papas rostizadas y vegetales.

Roast Turkey (English version)

This recipe requires prior preparation

Ingredients

- 1 turkey with giblets
- 2 oranges
- 2 white onions
- 1/2 bottle white wine or lager
- 500 grams butter
- 1 bunch mixed herbs (rosemary, thyme and bay leaves) or dried herbs
- 2 lemons
- 3 cloves garlic
- Salt and pepper to taste
- 1 tablespoon plain flour
- Hilo to tie
- Foil

Preparation

1. If the turkey is frozen, place in a bowl to thaw.
2. Then give it a good washing, remove the giblets and neck.

- ~~3. In a roast baking tray put the turkey, 1 tablespoon salt, garlic, pepper, some fresh or dried herbs, sliced 2 lemons, 1 orange helmets with shell. Fill the container with water and let marinate for at least 8 hours or leave overnight.~~
4. The day that you are going to cook the turkey make sure it is well drained and thoroughly dry. Do not throw away the onions, herbs, etc.
5. Carefully insert your hand between the breast skin and meat and add half the butter.
6. Do the same procedure with the part of the rump or tail.
7. Ties down the turkey wings.
8. Preheat oven to 180 degrees Celsius – 350 Fahrenheit temperature or gas mark 4.
9. Put an orange in the turkey rump. This will help keep the turkey juicy and not too dry inside.
10. Carefully tie the turkey legs.
11. With the remaining butter, cover the turkey on top.
12. Place the onions, herbs and lemon with the turkey marinade inside baking pan to make a bed to prevent the turkey from sticking to the mould. Or, they can be left in the bottom of the pan and put atop with the turkey on a roasting rack.
13. Add a small amount of wine or beer to the turkey.
14. Cover the turkey with foil and leave enough space for the vapours to cook the turkey.
15. Place the turkey in the oven. Cook for 3 hours or so (depending on the size of the turkey, about 1 hour for every 2 kilos of turkey)
16. After this time carefully uncover, bathe the turkey with its own juices and place it back in the oven to brown a little on top.
17. When browned, take the turkey to a serving platter and let it stand for a few minutes, covered with foil, so that the turkey juices are distributed well.

To prepare the sauce

1. In a saucepan, put the turkey juices.
2. Add the turkey neck and giblets. Let simmer for 30 minutes or until giblets are tender.
3. Strain all the liquid into another pot and add a tablespoon of flour and cook over medium heat, stir well until thickened. Add salt and pepper to taste. Place in a gravy boat to accompany the turkey.
4. Serve the turkey, gravy, roasted potatoes and vegetables.