Pavo Jugoso y Sabroso

1 galon de agua de hielo
1 1/2 tazas de sal (gruesa Kosher o de mesa pero sin iodo)
2/3 taza de azúcar morena (la que es oscura)
1 pavo, freco o descongelado de 12 a 14 libras
1 cabeza de ajo fresco – limpio y machacado
2-3 cucharadas de aceite de Oliva xtra virgen
2 cucharadas de oregano seco
1 cucharadita de pimiento negro, recian molida
1 cucharada de sal (sin iodo)
1/2 taza de vino blanco
1/2 taza de jugo de manzana

1. El dia antes, tempranito.. Mezclas las 1 1/2 tazas de sal, y azúcar morena con el galon de agua en un envase no reactivo (plastico, no uses metal) donde quepa el pavo sumergido en el liquido. Despues de lavar el pavo, lo sumerges en la mezcla de sal y lo guardas en la nevera no menos de 8 horas asegurando que esté completamente sumergida en el liquido.

2. Por la tarde.. Retiras el pavo del liquido de sal y lo enjuagas bien con agua fresca y lo secas con papel toalla (descartas el liquido salado). Luego mezclas el ajo, aceite, oregano, pimienta negra y sal en un mortero o pilón y cubres el pavo con esta mezcla.. que quede bien sazonado. Ahora le colocas, tapado en la nevera hasta el proximo dia.

3. Pre-calientas el horno a 350°F. Ponga el pavo en un envase de asar (pechuga hacia arriba) y se le echa el vino y jugo de manzana por encima. Se cocine en el horno por 3 a 3 1/2 horas o hasta que la carne alcanse una temperatura interna de 170°F. (usas un termómetro para carnes y tomas la temperatura en la parte mas gruesa de la cadera) Se saca de el horno y se deja el pavo reposar por 30 minutos antes de cortar.