

Pavochon



- 1 pavo pequeño (12 – a 13 libras)
- 1 taza de adobo mojado
- 1 cebolla española grande
- 1 zanahoria grande, pelada, y cortado en trozos de 1 pulgada
- 3 tallos de apio (cellery), limpios y cortados en trozos de 1 pulgada
- 2 hojas de laurel
- 4 cucharaditas de maicena
- 2 tazas más 2 cucharadas de agua

Lave el pavo, sacando y descartando las bolsas de grasa de la cavidad del cuerpo. Secas el pavo. Trabajo los dedos entre la piel y la carne del pavo, trabajando con cuidado y lentamente para evitar que se desgarre la piel. Una vez que se han separado de la piel del pecho, el muslo y la mayor cantidad de carne de muslo como sea posible, frote el adobo mojado en la carne y en el interior del pavo. Truss el pavo con hilo de cocina. Refrigere por lo menos 2 horas o durante toda la noche.

Pre caliente el horno a 400 ° F. dispersión de la cebolla, el apio, la zanahoria, el laurel y los trozos reservados cuello y menudencias en una asadera. Vierta dos tazas de agua. Coloque el lado de la pechuga de pavo abajo en una parrilla de asar (de preferencia uno en forma de V) y asar el pavo 13-15 minutos por libra, hasta que los jugos sean claros y no

rosados, desde la parte más gruesa del muslo, cuando asomó por la hueso con un cuchillo de cocina. Unos 30 minutos antes de que el pavo esté bien cocido, que a su vez la pechuga hacia arriba para dar el pecho un color precioso.

Retire el pavo de la parrilla, y se deja reposar sobre una tabla de cortar. Añadir agua si es necesario, para que alrededor de 2 tazas de líquido en la sartén. Quite la grasa del líquido y coloque la olla a fuego alto. Cocine, revolviendo y llevar a ebullición. Colar con un colador fino, eliminando los sólidos, y devolver el líquido a la olla. Mezcle la maicena y 2 cucharadas de agua en un tazón pequeño hasta que se disuelva la maicena. Añadir a la salsa, y revolver a fuego medio, hasta que la salsa esté ligeramente espesa y brillante. Compruebe para sazonar, agregar sal y pimienta si es necesario.