

7 PAVO A LOS CINCO CHILES

🕒 1 día

🍽️ 10 porciones

★ ★ Dificultad

Ingredientes

1 pavo grande

Para el adobo

- 5 chiles ancho sin semillas
- 5 chiles pasilla sin semillas
- 5 chiles guajillo sin semillas
- 5 chiles cascabel sin semillas
- 5 chiles morita sin semillas
- ½ k de jitomates sin piel
- ½ cucharadita de tomillo y mejorana
- ½ taza de vinagre blanco
- 1 cebolla frita
- 3 dientes de ajo asados sal y pimienta

Para la salmuera

- 2 l de agua
- ½ k de sal refinada

Preparación

1. Para la salmuera, disuelve la sal en el agua. Cubre el pavo con ella al menos durante 8 horas.
2. Retira el pavo de la salmuera y lávalo con agua fría. Reserva.
3. Asa los chiles por ambos lados, colócalos en agua caliente hasta que estén suaves.
4. Licua los chiles con los jitomates, el tomillo, la mejorana, el vinagre, la cebolla, los ajos, la sal y la pimienta hasta obtener un puré terso. Pasa por un colador y reserva.
5. Coloca el pavo en una pavera. Unta el adobo con la ayuda de una brocha de cocina. Déjalo reposar al menos 8 horas.
6. Precalienta el horno a 160 °C.
7. Tapa con papel de aluminio y hornea, cuenta 1 hora por cada kilo del pavo.
8. Cada 30 minutos, destapa el pavo y báñalo con el caldo que suelte.
9. Verifica que el pavo ya esté cocido, introduciendo la punta de un cuchillo en la pechuga y si no suelta líquido ya está listo.
10. Retira del horno y deja reposar durante 15 minutos antes de servir.

Encuentra más recetas en KENA.COM

