

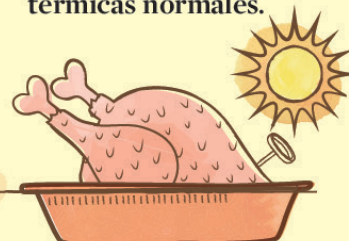
¿Cómo preparar el pavo?



Descongelar

Es importante calcular que el Pavo tardará en descongelarse por completo

1 DÍA POR CADA 2 KILOS en condiciones térmicas normales.



Lavar

Es necesario lavarlo por fuera y por dentro antes del proceso de maceración, inyección y cocinado.

Para lavar un pavo, primero lo pondremos debajo de un **CHORRO FUERTE DE AGUA** y frotaremos bien toda su piel y el hueco de la carcasa.



Hecho esto se debe rociar la carne con una **limonada sin azúcar**

hecha con **MEDIO LITRO DE AGUA**



Marinar

Marinado e Inyectado se mete y se deja reposar en el refrigerador

POR 12 HORAS



Y EL JUGO DE 3 LIMONES

Glaseado

¿Por qué glasear? Los glaseados enriquecen, dan brillo y sabor especial al pavo.

DE GRANADA

1 Calienta **2 tazas** de jugo de granada a fuego bajo.



2 Cocina **30 minutos** hasta que se reduzca a una taza.

3 Añade:



1 AJO PICADO



PIMIENTA NEGRA

4

Si deseas, agrega granos de granada.



1 CUCHARADA DE AZÚCAR MASCABADO



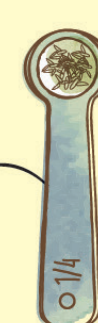
1 DE TOMILLO FRESCO



1 DE CÁSCARA DE NARANJA



1/2 CUCHARADITA DE SAL



1/4 DE CUCHARADITA DE COMINO

Injectar

Podemos usar todo tipo de licores para **inyectarlo** como:



Relleno

¿Cuánto relleno?

TIP

Para el relleno necesitas
MEDIO KILO
POR CADA KILO
DEL PAVO

Horneado 2

Engrasa la piel con

1 Precalienta el horno a 175 °C.



3 Coloca el pavo en una **pavera** y cubre con papel **ALUMINIO**

4 Hornea

Infografía Mariana Avellaneda Sánchez.

¿Cuánto tiempo?

■ Sin relleno
■ Con relleno



3-3.45 h.



3.30-4.30 h.



4-5 h.



5-5 h.

5 No olvides **SALSEAR** el pavo con sus jugos durante el horneado cada **30 minutos**.



TIP

PAVO AJUMADO O ADOBADO

Si estás con poco tiempo o la cocina no es lo tuyo la mejor alternativa es comprarlo, hornéalo de 10 a 15 minutos por cada kilo a 175 °C.

6 Cuando falten **15 minutos** quita el papel de aluminio y termina de hornear para **DORAR EL PAVO**



7 Déjalo reposar **10 minutos** y recoge los jugos que ha ido soltando en una **SALSERA**.



Corte correcto PARA LA PECHUGA

Sostenla por la parte de en medio con un tenedor y con cuidado corta la carne lo más **pareja posible**.



Cuando llegues al hueso, repite el procedimiento con la otra mitad de **la pechuga**.



Remueve **las piernas** sosteniendo con fuerza el cuerpo, hasta que se separen y córtalas de la parte más gruesa.

