

PAVO RELLENO

Ingredientes para el pavo:

- 1 Pavo
- 1 a 2 barras de mantequilla derretida (según los kilos del pavo)
- 1 C de Poultry Seasoning (Especies para Sazonar Aves)
- 1 C de Curry en polvo
- Sal y Pimienta
- 1 bolsa para hornear (también se puede cubrir con papel aluminio)

Ingredientes para el gravy:

- El jugo que soltó el pavo
- Harina
- 1 taza de almendras peladas, tostadas y molidas
- Las mismas especies que se usaron en el pavo

Preparación pavo:

1. La mantequilla se derrite y se le agrega las especies y curry . Con esta mezcla se inyecta el pavo.
2. Se embarra por fuera también de mantequilla y especies, sal y pimienta.
3. Se rellena si se desea con la carne que debe estar fría. Se amarran las patas y se mete a la bolsa con 1 taza de agua.
4. Se hornea a 325° F por 2 a 3 horas dependiendo de la cantidad de kilos hasta que se pueda mover con facilidad la patita del pavo.
5. Se retira el jugo que soltó y se mide para saber cuánta harina se va a usar.

Preparación gravy:

1. Se mide el jugo del pavo. Se calculan 2 C de harina por cada 2 tazas de jugo. El harina se tuesta en seco y cuando esté dorada se agrega al vaso de la licuadora junto con las almendras molidas y el jugo del pavo. Todo esto se muele hasta que quede una salsa tersa.
2. Se regresa esta salsa a la olla para que hierva suavemente durante 5 minutos.
3. Si es necesario se sazona con sal, pimienta, el sazónador de aves y el curry.
4. Se sirve en salseras para acompañar el pavo.

