



Pavo con Hierbas



Preparación:
30 min



Cocinar:
10 a 15 min



Porción:
4 a 6 personas



Ingredientes:

- 1 pavo de 12 a 20 libras
- Sal y pimienta
- 1 cebolla cortada en cuartos
- 1 limón cortado en cuartos
- 1 manzana cortada en cuartos
- 2 dientes de ajo cortados a la mitad
- Romero, tomillo y salvia fresca

Para la margarina de hierbas:

- 2 barras de margarina suavizada
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 4 dientes de ajo finamente picados
- Mezcla de hierbas frescas picadas: eneldo, romero, cilantro, orégano, salvia, albahaca y tomillo.

Para la salsa:

- 1 manzana cortada en cubos
- 1 zanahoria cortada en cubos
- 2 tallos de apio cortados en cubos
- 1 cebolla cortada en juliana
- 8 ciruelas pasas
- 2 dientes de ajo
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de sal

Proceso:

1. Asegúrate de descongelar el pavo durante 5 horas por cada libra.
2. Retíralo de la refrigeradora 1 hora antes de hornearlo y sécalo bien.
3. Colócalo en una pavera con rejilla y precalienta el horno a 325 °F.
4. Sazona la cavidad del pavo con sal y pimienta y coloca dentro la cebolla, el limón, la manzana, los dientes de ajo, y las hierbas.
5. Mezcla la margarina con la sal, la pimienta, los ajos y las hierbas.
6. Separa con tus manos la piel del pavo y unta bien parte de la margarina de hierbas. Suaviza aún más el resto, y si hace falta derrítela en el microondas.
7. Con una brocha unta el resto en todo el pavo por fuera.
8. Coloca los ingredientes para el gravy en la parte de abajo de la pavera.
9. Hornea el pavo de 13 a 15 minutos por libra.
10. El termómetro tiene que llegar a 160 °F. Retira del horno cuando mida esa temperatura y cubre con la tapa de la pavera o con aluminio hasta que el termómetro llegue a 165 °F.
11. Deja reposar por 30 minutos y sívelo.
12. Licúa todo lo que colocaste debajo del pavo, termina de sazonar y si está muy espeso agrega agua.