



Pavo al Horno con Relleno de Arándanos



Fácil



4 a 5 horas



10 a 12 porciones

Ingredientes

1	pavo natural de 7 - 8kg
4 cucharadas	mantequilla
½ litro	jugo de naranja
2 cucharadas	concentrado de naranja para preparar jugo
3 cucharadas	consomé de pollo en polvo
2 tazas	vino blanco
3 cucharadas	mejorana seca
3 cucharadas	tomillo fresco
1	cebolla grande
10	dientes de ajo
	Sal y pimienta

Relleno

1	cebolla picada
2 cucharadas	aceite de oliva
3 tallos	apio, picados
3 tazas	caldo de pollo
1 cucharada	salvia picada
1 cucharadita	sal
1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
2	bolillos duros cortados en cubos

Preparación

Siga todos los pasos de las técnicas para preparar pavo, inyecte su pavo con lo que prefieras, vino blanco o leche evaporada.

Mezcle en la licuadora el jugo de naranja con el concentrado, el consomé de pollo en polvo, vino blanco, mejorana, tomillo, la cebolla partida en trozos, sal, pimienta y los ajos; licúe todo esto perfectamente hasta que quede lo más molido posible.

Acomode el pavo en una charola profunda para hornear, bañe el pavo con la mezcla, tanto por dentro como por fuera, coloque el resto de la mantequilla en la superficie externa del pavo, entre las piernas, en la pechuga, etc.; cúbralo con papel aluminio y hornee a 180°C. Si tiene bolsas para hornear pavo póngalo en la bolsa, acomódelo sobre la charola, báñelo con la salsa y métele al horno también tapado con aluminio.

Deje hornear el pavo tapado por 2 horas, siempre trate de que se conserve la misma temperatura en el horno; quite el papel aluminio y báñelo con la salsa, si está dentro de la bolsa para



hornear sólo quite el papel aluminio. Vuelva a hornear por otras 2 horas destapado. Cheque la cocción del pavo, si al insertar un palillo largo dentro de la pechuga sale un líquido claro quiere decir que está listo, si sale líquido ligeramente rosa déjelo todavía por otra hora. Si siente que se está dorando demasiado y todavía está crudo, vuelva a taparlo con papel aluminio y siga horneando.

El tiempo normal de horneado para un pavo de este tamaño es de 4 horas y media a 5 horas y media. Si prepara el pavo con anticipación manténgalo a temperatura ambiente y para calentarlo vuelva a meterlo al horno sólo por unos 40 minutos.

Para hacer el relleno, caliente el aceite en una sartén, fría la cebolla y el apio hasta que estén transparentes, añada el caldo de pollo y deje que hierva por 5 minutos.

En un tazón mezcle los arándanos con el pan duro, bañe con el caldo de pollo y coloque en un molde refractario previamente engrasado, cubra con papel aluminio y hornee junto con el pavo durante la última media hora de su cocción. Sirva el relleno con el pavo.