

PAVO AL HORNO, A LA SALVADOREÑA

INGREDIENTES

- 1 Pavo de 20 libras (calculando ½ libra para cada porción)
- 1/2 Libra de relajo
- 1 Cabeza de ajo.
- 1 Taza de cebolla finamente picada.
- Sal y consomé al gusto.
- 1 Libra de vísceras de pavo.
- 25 Tomates
- 5 Chiles verdes.
- 1 Cebolla en aros

PROCEDIMIENTO

Paso 1

Preparación del pavo una noche anterior

- 1 Lavar bien el pavo
- 2 Mezclar la taza de cebolla, 1 onza de ajo, ¼ de libra del relajo, la sal y el consomé y untar el pavo completamente.
- 3 Dejar reposar toda la noche en la refrigeradora o unas tres horas como mínimo.

Paso 2

Preparación de la Salsa

- 1 Lavar todos los ingredientes
- 2 Poner a asar los tomates, los chiles, la cebolla y el ajo en una cacerola o en la plancha y dejar enfriar.
- 3 Poner a tostar el relajo y dejar enfriar.
- 4 Agregar un litro de agua y cocer todo por una hora.
- 5 Agregar las vísceras y molerlo todo en la licuadora hasta que quede bien fino
- 6 Volver a poner al fuego por 15 minutos más.
- 7 Corregir la sazón si es necesario.

Paso 3

Hornear el pavo

- 1 Poner al horno durante dos horas y media a 200 grados centígrados. Al transcurrir media hora, sacarlo del horno y cubrirlo completamente con papel aluminio para lograr un cocimiento uniforme. Volver a introducir al horno y dejar que transcurra el resto del tiempo.
- 2 Transcurrido el tiempo, deje cubierto un tiempo más el pavo y deje enfriar un poco.
- 3 Puede cortarlo en porciones hasta el momento de servir.
- 4 Puede añadir salsa sobre el pavo o acompañarlo de un recipiente con salsa para que cada quien se sirva.

Un buen arroz y una rica ensalada serán sus mejores acompañantes; así como un ambiente festivo, agradecido, lleno de alegría, felicidad, paz y buena voluntad.

¡Que lo disfruten tanto como yo he disfrutado de otro año más de recetas para Ustedes mis buenos amigos! ¡Que Dios los bendiga abundantemente en el año 2011!