



Día de acción de gracias

Pavo entero asado

Comensales: 12

Preparación: 3-4 horas

ingredientes

- 1 pavo entero de 14 libras, preparado para asar (Es mejor dejar que el pavo esté a temperatura ambiente durante dos horas antes de cocer)
- Sal de mar
- 1/2 taza de mantequilla caliente + 4 cucharas normales
- 1/2 botella de vino blanco seco
- Estopilla
- Opcional: Relleno clásico o una cebolla, con dientes de ajo, un limón

preparación

Bajar la bandeja del horno lo más posible, y precalentar a 450° F.

Masajear el pavo con un puñado de sal, limpiar con agua fría y secar bien. Déjalo colgar durante un minuto.

Doblar la pieza grande del tejido de estopilla, y luego doblarla otra vez. Córta-la para que tengas un cuarto de 4 capas—aproximadamente 15 pulgadas x 15 pulgadas. Combinar la mantequilla y el vino en un bol grande y dejar la estopilla en remojo.

Ahora, hagamos el pavo. Si quieres, rellenarlo con el relleno clásico que has hecho (ver la receta abajo). Sino, echar sal y pimienta, con un poco de cebolla, unos dientes de ajo y/o la mitad de un limón. Atar las piernas con un poco de hilo. Masajear las cuatro cucharas de mantequilla sobre el pavo y echar sal y pimienta. Dejar el pavo en una bandeja para asar, exprimir la estopilla—debe estar empapada—y cubrir el pavo completamente. Guardar la mantequilla y vino que sobra.

Hornear el pavo durante media hora. Sacarlo del horno, y rociar con la mezcla de mantequilla y vino. Bajar a 350°F. Dejar que se ase durante una hora y media, rociando cada media hora con la mantequilla, vino y sus propios jugos.

Ahora, después de haber pasado dos horas en el horno, quitar el tejido y cocer durante otra hora hasta hora y media. Seguir rociando cada media hora hasta que la parte más gruesa del pavo esté a 180°F.

Quitar el pavo y ponerlo encima de una tabla durante un mínimo de media hora antes de servirlo. Asegúrate de guardar los jugos para echar encima.