

GOOP



Día de acción de gracias

Pechuga de pavo asado con melaza

Comensales: 6

Preparación: 2 horas + tiempo para la salmuera

ingredientes

- 1 pechuga de pavo, con piel
- 1/2 taza y dos cucharas de sal
- 1/2 taza de azúcar
- azúcar moreno
- 1 1/2 tazas de Relleno Clásico (antes de hornear)
- 1 cucharita de tomillo, romero, salvia, mezclados
- 2 cucharas de mantequilla
- pimienta fresca
- 1/4 taza de melaza

preparación

Masajear el pavo con dos cucharas de sal, y echar agua encima. Combinar 1/2 taza de sal, azúcar moreno y una taza de agua en una sartén pequeña a medio fuego. Hervir hasta que se disuelva toda la sal y azúcar. Echar la mezcla en algo suficiente grande para que quepe la pechuga de pavo, pero que no sea demasiado grande. Agregar dos litros de agua fría a la mezcla de sal y azúcar y echar el pavo. Agregar más agua para que el agua llegue justo lo suficiente para que el pavo esté cubierto. Cubrirlo y dejarlo en el frigo durante un mínimo de cuatro horas - hasta toda la noche.

Después de hacer la salmuera, precalentar el horno a 425° F.

Sacar el pavo del agua y limpiarlo con agua fría; secar bien. Hacer un corte al lado del pavo, como si estuvieses cortándolo en dos pedazos, pero no lo cortes totalmente. Abre el pavo como si fuera un libro y distribuir el relleno dentro. Cerrar tu “libro” y darle la vuelta y suavemente soltar la piel a mano, y echar las especias sobre la carne y debajo de la piel. Atarlo bien con un hilo. Echar mantequilla encima y echar sal y pimienta.

Poner el pavo en una bandeja, asar durante 30 minutos, bajar el horno a 350°F. Hornear durante una hora. Quitar el pavo del horno y rozarlo con la mitad de la melaza. Hornearlo durante 10 minutos más, quitarlo y echar lo de más melaza. Hornearlo durante 5-15 minutos, o hasta que el termómetro registre 180° F. Quitar el pavo y ponerlo en un plato y esperar 15 minutos antes de servir. Echar una taza de agua caliente en la bandeja para usar lo que queda para tu salsa.