



## Día de acción de gracias

### Salsa del día de acción de gracias

Comensales: 12

Preparación: 15 minutos

#### ingredientes

- Menudillos y pescuezo de pavo (no usar el hígado)
- 1 zanahoria grande, pelada y picada
- 1 cebolla, pelada y picada
- 1 apio, picado
- 2 cucharas de aceite de oliva
- 1 cucharita de tomillo, romero y salvia
- 2 cucharas de harina
- Reservas de los jugos del pavo (usar todo)
- 1/4 taza de sidra de manzana
- Sal y pimienta fresca

#### preparación

Mientras se asa el pavo, echar los menudillos, el pescuezo, la zanahoria y el apio en una sartén y echar agua fría. Deja que se hierva, quitar la espuma que se acumule, baja la temperatura a fuego lento y dejarlo cocer. Debe ser suficiente para 3 tazas.

Mientras que el pavo está en reposo, preparamos la salsa de pavo—tipo bechamel. Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Agregar las especias y mezclar. Cocer durante aproximadamente un minuto. Lentamente, agregar los jugos de pavo de la bandeja. La mezcla debe parecer suave para que se distribuya la harina. Calentar a fuego medio alto, echar la mezcla de sidra y cocer durante aproximadamente diez minutos. Sazonar a tu gusto con sal y pimienta.