Pavita y Salsa Gravy



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Pavita

Limon: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Orégano: c/n
Pavita: 4 kgs
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: c/n
Jugo de Naranja: 1 Taza
Mantequilla: 150 grs
Panceta ahumada: 100 grs
Naranja: 1 Unidad
Miel: 1/2 Taza
Manzana: 1 Unidad

Salsa

Ajo: 1/2 unidad
Harina integral: 3 cdas
Zanahorias: 2 Unidades
Puerros: 2 Unidades
Apio: 2 Varas
Menudos de pavita: 1 Porción
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar la pavita, quitar los *menudos* de la cavidad y reservarlos.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- En un bol mezclar la *mantequilla* a temperatura ambiente, *tomillo* y *orégano* picado, ralladura de *limón* y *naranja*.
- Agregar un chorrito de aceite de oliva.
- Con las manos, despegar la piel de la pavita de la carne, tratando de no romper la piel
- Ir despegando la carne de las pechugas, los muslos, las patas y la espalda.
- Rellenar ese espacio entre la piel y la carne con la *mantequilla* a temperatura ambiente y con las *fetas* de *panceta*.

- Embadurnar con *mantequilla* por fuera también.
- Rellenar el *pavo* en su cavidad con la *cebolla* en octavos, la *manzana* en cuartos y *panceta* picada.

En una fuente para horno, armar un colchón con los vegetales del gravy

- *Zanahoria*, *puerro*, *apio* en cubos y media cabeza de *ajo*.
- Agregar los *menudos* a la fuente y ubicar el *pavo* sobre los vegetales y menudencias.
- Agregar *jugo* de *naranja* y pintar un poco la pavita.
- Llevar a horno a 180 °C por aproximadamente 2hs.
- Pintar el *pavo* con *jugo* de cocción y mientras se cocina.
- Media hora antes de que esté listo, pintarlo con la miel diluída con un poco de *jugo* de cocción y dejar *dorar* bien.
- Retirar del horno y dejar reposar 30 minutos tapada con papel aluminio.

Salsa

- Llevar el liquido de cocción, junto con los vegetales y las menudencias (la *cebolla* y la *manzana* que estaban adentro también) a una olla al fuego.
- Dejar reducir unos minutos y voy retirando el exceso de grasa de la superficie.
- Agregar *harina* mezclar bien sin que se formen grumos y una vez que tome cuerpo apagar el fuego colar y reservar.
- Servir la pavita acompañada de la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavita-y-salsa-gravy