Pavo asado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pavo: 1 Unidad
Fondo de ave: 500 cc
Panceta salada: 500 g
Cognac: 200 cc
Manzanas verdes: 2 Unidades
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Repliegue los alerones del **pavo** por debajo de la espalda.
- Sostenga los extremos de las patas del *pavo* por debajo de la piel.
- Corte las manzanas por la mitad.
- Llene una jeringa con el cognac
- En el interior del ave disponga las manzanas.
- Inyecte el cognac en la carne por toda la superficie del *pavo*.
- Condimente toda la superficie del *pavo* con pimienta y cubra completamente con las *fetas* de *panceta*.
- Ate el ave con hilo de algodón.
- Acomode el *pavo* en una platina y bañe con el fondo.
- Envuelva con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 200º C durante 2 a 4 horas aproximadamente.

Presentación

- Sirva el *pavo* en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavo-asado