Pavochón con Arroz

Ingredientes

Pavita: 1 unidad

Adobo

Achiote en polvo: c/n
Laurel: 3 Hojas
Orégano: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Ajo: 3 Dientes
Panceta: 300 grs
Jugo de Naranja: 100 cc

Arroz verde

Albahaca: 30 grs
Cilantro: 10 grs
Arroz cocido: 3 Tazas
Caldo: 100 cc
Cebolla: 1 unidad
Espinaca: 50 grs
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 10 grs

Guarnición

Cebollas: 3 Unidades
Tomillo y romero: c/n
Caldo: 300 cc

Preparación de la Receta

Adobo

- Licuar *jugo* de *naranja*, *ajo*, hojas de *laurel*, *panceta* picada, *orégano*, *achiote*, sal, pimienta y reservar.

- *Condimentar* con este adobo la pavita untando toda la carne.
- Colocar en una bandeja de horno con cebollas en cuartos, *romero*, *tomillo* y caldo en la base.

Tapar con papel aluminio y cocinar por 2

- 30 hs a 18 0°C y 30 minutos sin papel aluminio.

Arroz verde

- Procesar *espinaca*, *albahaca*, *perejil*, *cilantro*, *ajo* con un poco de caldo
- Reservar.
- En sartén *saltear* con aceite *cebolla* picada hasta transparentar.
- Agregar el **arroz** blanco *cocido* e ir agregando la mezcla reservada hasta teñir los granos de **arroz** y calentar la preparación.

Armado

- Servir el pavochon y servir con el *arroz* verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavochon-con-arroz