Sandwich de pavo para bodas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de pavo

Fondo de cocción del pavo: Cantidad necesaria
Salsa Tabasco: A gusto
Mayonesa: 200 g
Lechuga: 100 g
Pimienta: A gusto

Pavo

Pavo: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Comino: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca derretida: 100 g
Orégano: A gusto
Jugo de Naranja agria: 1 Unidad
Apio: 4 Ramas
Zanahorias: 3 Unidades
Caldo De Ave: 500 cc
Ajo: 1 Cabeza

Sandwiches

Manteca: Cantidad necesaria
Ensalada de pavo:
Panes pequeños: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pavo

- Ate las alas del **pavo** llevándolas hacia atrás y luego ate las patas sobre el extremos de la pechuga.

- Machaque los dientes de *ajo*.
- En un bowl combine el *jugo* de *naranja*, el *orégano*, el *comino*, el *ajo*, sal, pimienta y *manteca* derretida.
- Bañe el *pavo* con la *marinada* y deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Corte los vegetales en trozos parejos y coloque en una bandeja para horno.
- Bañe con el caldo y encima disponga el *pavo* marinado.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 30 minutos, baje la temperatura a 170º C y termine la cocción durante 2 y 1/2 horas aproximadamente.
- Deje bajar la temperatura antes de cortar.
- Pase el fondo de cocción a través de un *tamiz* y reserve para la elaboración de la ensalada.

Ensalada de pavo

- Corte la carne de las pechugas en trozos pequeños.
- Corte la *lechuga* en fina juliana
- En un bowl mezcle la carne de *pavo*, la *mayonesa*, el fondo de cocción del *pavo*, la salsa Tabasco, pimienta y la *lechuga*.

Sandwiches

- Unte los panes con *manteca* y rellene con la ensalada de *pavo*.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-pavo-para-bodas-3