



VASADOR
VICTORIA
naturalmente, cocina



Pavo al horno. “brasa”

HOJA 1



INGREDIENTES 1 pavo de 4 Kg. (la hembra es más jugosa)- 2 manzanas. – 2 limones. – 1 cebolla. – 4 dientes de ajo. – 100 gr. de ciruela pasa sin hueso. – 100 gr. de almendra tostada. – 150 gr. de panceta de cerdo. – 1 litro de caldo de verdura o pollo. – 6 patatas medianas. – aceite de oliva. – sal. – pimienta negra molida. – 1 naranja.



- *Lavamos perfectamente nuestro pavo con abundante agua fría, por dentro y por fuera, y lo dejamos secar. Mientras tanto en un recipiente, echamos la misma cantidad de aceite de oliva que de mantequilla derretida, un puñado de sal, 2 dientes de ajo, el zumo de medio limón, y lo pasamos por la batidora.*
- *Con una brocha o espátula de cocina, impregnamos varias veces el pavo, tanto por dentro, como por fuera, lo colocamos en una bandeja, y lo metemos en el frigorífico, al menos 12 horas.*
- *Al día siguiente, trinchamos el pavo con el kit de aves, (ver fotos), lo salamos por toda la superficie, y lo colgamos en nuestro horno de brasa, con las patas para arriba.*

Preparación del relleno



- *En una sartén con aceite, pochamos la cebolla troceada 5 minutos, añadiéndole un puñado de sal, la panceta, también troceada, esperamos 2 minutos a que suelte la grasa, y vamos añadiendo las ciruelas, las almendras, 2 dientes de ajo sin pelar, la pimienta, y la manzana bien troceada, pero sin pelar, el zumo de 1 limón y de una naranja, mezclamos durante otros 2 minutos, y retiramos del fuego.*
- *Introducimos todo nuestro relleno dentro del pavo.*

Preparación del Horno

- *Prendemos el Horno, colocamos la parrilla porta-líquidos en la parte más baja, y esperamos a que la brasa está perfectamente avivada, seguidamente tapamos el horno y esperamos a que la temperatura suba a 200°C. , destapamos y introducimos el plato cerámico, y el recipiente porta líquidos, al que previamente lo hemos llenado del caldo. (con el plato cerámico conseguimos que el líquido del recipiente apenas hierva y vaya evaporándose suavemente.)*
- *Seguidamente colgamos el pavo y mantenemos la temperatura entre 140 y 160°C.*
- *Revisamos periódicamente el nivel del líquido del recipiente, al que podemos ir rellenando con agua, e incluso alguna cerveza o copita de brandy, que le va muy bien.*
- *Tiempo de cocción: 3 horas aprox.*
- *Aprox. 1 hora antes de terminar nuestro asado, pelamos 6 patatas medianas, las lavamos y secamos, para impregnarlas de aceite de oliva y sal. Seguidamente las envolvemos en papel aluminio, y las colgamos en el horno con su kit correspondiente. (cuando les entre suave el tenedor, podemos retirar del horno.)*
- *Estas patatas, las podemos servir asadas, o preparar con ellas un puré muy sabroso, que apuntamos a continuación.*



Preparación del puré de patatas

INGREDIENTES
-600 G. DE PATATAS PARA COCER
-150 G. DE MANTEQUILLA
-30-40 ML. DE NATA LÍQUIDA
-SAL Y PIMIENTA
-NUEZ MOSCADA
-YEMA DE HUEVO (OPCIONAL)



SOBRE NUESTRA RECETA

***Receta muy fácil de preparar, nuestro Horno añade al asado el auténtico sabor brasa*, potenciando el sabor de los alimentos, al mismo tiempo que es bañado con el efecto vapor en su mismo jugo, haciendo que el resultado final sea el asado perfecto: muy jugoso y sabroso, y sobre todo, muy cómodo, al no tener que cambiar los alimentos de posición, durante todo el proceso del asado, acelerando considerablemente el tiempo de cocción.**

****Con nuestros Hornos Victoria, así cualquiera****

****Potenciando el sabor de los alimentos****

****La brasa de ayer, con la rapidez de hoy.****
