

PAVO DE ACCION DE GRACIAS

INGREDIENTES

1 Pavo
1 Cda de pimienta negra
1 Cda de sal
2 Cdtas de tomillo molido
2 Cdtas de romero
1Cda de comino en polvo
½ Taza de vino blanco
2 Tazas de zumo de naranja
3 Hojas de laurel
Mantequilla
Salsa inglesa.

Para el relleno

4 Dientes de ajo picadito
2 Pimientos verdes cortados en juliana
3 cebollas cortadas en juliana
3 calabacines, sin piel cortados en juliana
5 zanahorias cortadas en juliana
1 manojo de espárragos (sin la parte baja del tallo)
300 gr de champiñones
200 gr de setas
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 250° C.

Para el relleno, en una sartén con aceite sofreímos los pimientos verdes, las zanahorias y cebollas, 5 minutos después añadimos, el ajo, los calabacines, los espárragos trigueros, las setas y los champiñones, le agregamos sal y pimienta. Cocinamos durante 10 minutos más y reservamos.

Salpimentamos el pavo al gusto, por el interior y el exterior. Lo adobamos con tomillo, romero, comino y salsa inglesa.

Rellenamos en el pavo.

Luego, lo colocamos en una bandeja de horno y agregamos mantequilla sobre el pavo, lo bañamos con el vino blanco, el zumo de naranja, y le agregamos las hojas de laurel

Bajamos la temperatura del horno a 180° y lo horneamos durante 2 horas. Cada 20 minutos rociamos el pavo con los jugos que tenga en la misma bandeja. Apagamos el horno y dejamos reposar ½ hora dentro de él. Pasamos el pavo a una bandeja y adornar.