

RECETA DE PAVO “A LA KARINA”

Una super especialidad de KARINA GALVEZ. Pregúntale a quien sea que lo haya probado: Es el mejor pavo que han comido en su vida, modestia aparte.

Ingredientes:

- 1 Pavo
- 4 cucharadas grandes de Sal
- 4 cucharadas grandes de mantequilla
- 7 clavos de ajo fresco, molido o cortado chiquito
- 2 cucharadas grandes de comino
- 8 cucharadas grandes de mostaza
- 2 cucharadas grandes de perejil seco (o un ramito entero de perejil fresco)
- ½ cucharadita chica de Pimienta
- 4 cucharadas grandes de salsa inglesa (Worcestershire Sauce)
- 4 cucharadas grandes de salsa de teriyaki (teriyaki sauce)
- 4 cucharadas grandes de salsa de soya (soy sauce)
- ½ vaso de licor fuerte (whisky, vodka, brandy, ron. Cualquier licor fuerte PERO QUE NO SEA VINO)
- ½ botella grande de Pepsi Cola (Pepsi Cola normal, NO DE DIETA)

PREPARACIÓN:

(Yo dejo el pavo marinando como 4 días, volteándolo cada 10 o 12 horas, pero igual sale rico si no lo marinas por tanto tiempo)

- Pones el horno a calentar, a 375 grados Fahrenheit.
- Pones el pavo en una fuente grande, de aluminio o de vidrio, que luego vas a meter al horno.
- Con los dedos, separas la piel de la pechuga, levantándola, sin romperla.
- Pones dos cucharadas grandes de sal en tu mano. Entre la pechuga y la piel, frotas la sal que pusiste en tus manos. Las otras dos cucharadas grandes de sal las frotas dentro del pavo y alrededor de todo el pavo.
- Pones dos cucharadas grandes de mantequilla. Entre la pechuga y la piel, frotas la mantequilla que pusiste en tus manos. Las otras dos cucharadas grandes de mantequilla las frotas dentro del pavo y alrededor de todo el pavo.
- Tomas la mitad del ajo molido en tu mano. Entre la pechuga y la piel, frotas el ajo que pusiste en tus manos. El resto del ajo molido lo frotas dentro del pavo y alrededor de todo el pavo.
- Tomas una cucharada de comino en tu mano. Entre la pechuga y la piel, frotas el comino que pusiste en tu mano. El resto del comino lo frotas dentro del pavo y alrededor de todo el pavo.
- Tomas la mitad del perejil en tu mano. Entre la pechuga y la piel, frotas el perejil que pusiste tu mano. El resto del perejil lo frotas dentro del pavo y alrededor de todo el pavo.
- Frotas la mostaza, la salsa inglesa, la salsa de teriyaki, la salsa de soya, la pimienta sobre las pechugas, dentro del pavo y alrededor de todo el pavo.
- Riegas el licor DENTRO del pavo. No lo pongas sobre la salsa, porque el alcohol te va a quitar el color a la salsa.
- Riegas la mitad de la Pepsi cola dentro del pavo. La otra mitad de la Pepsi cola la viertes en la fuente en donde estarás cocinando el pavo.
- Cubres todo el pavo con papel aluminio, y lo metes al horno.
- Un pavo de unas 15 libras toma como 4 horas para estar listo. Poco antes de sacarlo del horno, retira el papel aluminio, y deja el pavo un ratito mas en el horno para que dore. Y YA ESTÁ! DISFRUTALO.

© Karina Galvez

www.karinagalvez.com