

## PLATO DE FONDO

# PAVO JUGOSO NAVIDEÑO



### Ingredientes:

- Pechuga de pavo
- 100 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de pimienta limón
- Sal
- Pimienta
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1/2 cucharadita de orégano fresco
- 2 cucharadas de mostaza dijon
- Jugo de 1 limón
- 4 o 5 damascos sin carozo
- Romero fresco en ramas
- 1 1/2 taza de jugo de naranja

### Preparación

- Dejar descongelando el pavo desde la noche anterior en el refri. Use pechuga de pavo con el hueso (queda más jugosita cuando tiene el hueso), pero puedes hacer un pavo completo con la misma receta.
- Poner en un pocillo 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta + 2 cucharadas de salsa de ostras (en los supermercados) + 1 cucharadita de ajo picado + 1/2 cucharadita de orégano fresco, mezclar y embetunar el pavo por todos lados, con las manos separa la piel de la carne y pinta con la mantequilla por ahí también.



- Hacer una cama en la fuente con cebollín o cebolla picada y acomodar el pavo en el centro.
- Mezclar 2 cucharadas de mostaza dijon + jugo de 1 limón y bañar el pavo.
- Puedes reposar el pavo unas horas en el refrigerador para que absorba los sabores.
- Agregar 4 o 5 damascos sin carozo + romero fresco en ramas + 1 1/2 taza de jugo de naranja.
- Llevar al horno pre calentado a 250° por 45 minutos. Bañar de vez en cuando con sus propios jugos.
- Bajar la temperatura del horno a 180° y tapar el pavo con papel aluminio.  
¡¡Cocinar 30 minutos por kilo de carne y recordar seguir “bañando” la carne con el jugo durante la cocción!!

