

Pavo al Horno

30 a 40 Porciones • 1 Porción = 4 Onzas



INGREDIENTES

- 1 taza de cebolla blanca picada
- 5 dientes de ajo picados
- 1 ramita de romero
- 1 ramita de orégano
- 1 cucharada de albahaca fresca
- ½ pimiento rojo mediano
- ½ manzana
- ½ pera
- 1 taza de jugo de toronja recién exprimido
- ½ taza de vinagre de jalapeños en lata
- 2 jalapeños en lata sin semillas
- 8 cucharadas de mantequilla sin sal blanda
- 3 cucharadas de mostaza (partes divididas)
- 1 pavo de 15 a 20 libras
- ½ taza de jugo de naranja recién exprimido
- ½ taza de vinagre de vino blanco

INDICACIONES

1. En una cacerola, agregue el aceite y espere tres minutos; luego agregue la cebolla y el ajo y saltee a temperatura media.
2. Mezcle el romero, el orégano, la albahaca, el pimiento rojo, la manzana, la pera, el jugo de toronja, el vinagre de jalapeño, los 2 jalapeños enteros y 1 cucharadita de mostaza y sal. Agregue la cebolla cocida y el ajo.
3. Agregue el marinado al pavo.
4. En un recipiente aparte, mezcle la mantequilla suavizada con la mostaza remanente y agregue el pavo sobre la mezcla marinada. Deje que el pavo se asiente lo máximo posible en el refrigerador, preferentemente de 1 a 2 días.
5. Coloque el pavo en una bolsa para horno; agregue vino blanco y jugo de naranja. Cocine durante 3 a 5 horas a temperatura de media a baja.

Nutrition Facts	
35 servings per container	
Serving size	4 ounces
Amount per serving	
Calories	240
% Daily Value*	
Total Fat 7g	9%
Saturated Fat 2.5g	13%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 125mg	42%
Sodium 390mg	17%
Total Carbohydrate 3g	1%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 2g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 41g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 33mg	2%
Iron 1mg	8%
Potassium 484mg	10%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

chefs.org

@CHEFSanAntonio

