

Pavo estilo Latino

- Un pavo de entre 15 a 20 libras.
- 1 cucharada de Sal

Para el adobo

- 12 pimientos secos, sin tallos y sin semillas
- 3 cabezas de ajo, separados en dientes y pelados.
- 1 taza de jugo de naranja agria o partes iguales de jugo de limón y jugo de naranja.
- 1 cucharadita de comino molido.
- ¼ de taza de cilantro no muy fino.
- ½ taza de aceite de olive EV con infusion de achiote(receta a continuación).
- ¼ de taza de pisco.
- 1 taza de caldo de pollo.
- 6 plátanos medio maduros, sin pelar (alrededor de 3 libras), cortados en 3 piezas cada uno.
- boniatos, cuarteados.
- 2 cucharaditas de maicena.
- ¼ taza agua fría

Prepara el pavo: Limpie el pavo con toallas de papel y frotelo bien con 1 cucharada de sal. Ponga a un lado.

Hacer el adobo: poner 2 litros de agua a hervir en una cacerola mediana. Agregue los pimientos secos a fuego lento hasta que estén suaves unos 15 minutos. Escurrir los pimientos y colocarlos en una licuadora o procesador de alimentos con el ajo, jugo de naranja agria, comino, pimienta, cilantro, aceite y pisco. Procese hasta lograr un puré grueso. Frote la mezcla por todo el pavo, dentro y por fuera. Coloque en una bandeja grande noo cacerola, cubra con envoltura de plástico y refrigere.

Asar el pavo: Precaliente el horno a 350 grados Fahrenheit. Transfiera el pavo a una olla grande, o a un recipiente profundo de capacidad de al menos 12 cuartos, preferiblemente un caldero Latino. Añadir el caldo, cubralo con papel de aluminio y aselo en el horno durante 2 1/2 horas. Retire el papel de aluminio y organiza los plátanos y batatas alrededor del pavo; reemplazar la lámina de aluminio y el cocine por otros 30 minutos. Remueva el aluminio cocine durante 1 hora más, Cubra con los jugos del pavo constantemente

Hacer la salsa: Retire el pavo a una tabla para cortar o plato. Vierta el los jugos que quedaron el la cazuela, en una cacerola pequeña y llevarlo a ebullición a fuego medio. En un tazón pequeño, mezcle la maicena hasta obtener una pasta con el agua. Revuelva la mezcla con los jugos y cocine, revolviendo, hasta que se espese la salsa. Vierta en un sauceboat y lleve a la mesa con el pavo.

Servir el pavo trevanado con el plátano asado y patatas dulces.

Infusión de achiote aceite de oliva virgen extra

2 tazas aceite de oliva extra virgen

1/2 taza de semillas de achiote (aproximadamente 3 onzas)

Coloque el aceite y achiote en una cacerola pequeña y calentar a fuego mediano hasta que comienza a burbujear. Retirar del fuego y deje que se enfríe. Colar y deseche las semillas. Almacenado en un lugar fresco y oscuro, el aceite mantendrá bien durante 1 a 2 meses