



Porciones: 8
Tiempo: 2 - 3 horas

INGREDIENTES

- Leche clavel
- Cognac
- 1 pavo mediano (de 7- 9 kilos aproximadamente)
- Sal, pimienta negra, consomé, salsa Perrins, y aceite de olivo, al gusto 250 g de champiñones blanco o cremini Monteblanco rebanados 220 g de zanahorias peladas y cortadas en cubos
- 220 g de apio cortado en cubos
- 1 poro fileteado
- 1 cebolla grande fileteada
- 70 g de mantequilla en cuadritos
- Hojas de salvia, ramas de tomillo, laurel o perejil, al gusto 200 g de tocino en rebanadas

Pavo estofado con verduras



INSTRUCCIONES

Descongela el pavo, y enjuágalo, quitando las menudencias del interior

Precalienta el horno a 150 grados Celsius

Inyecta el pavo con leche clavel y cognac uniformemente, y marínalo con sal, pimienta, consomé, salsa Perrins, y aceite de olivo al gusto.

Rellena el pavo con los vegetales (champiñones, zanahorias, apio, poro, cebolla), las hierbas de olor (laurel, salvia, tomillo, perejil) y los trozos de mantequilla. Sobre el lomo del pavo se colocan las láminas de tocino.

Mete el pavo en una bolsa para pavo, siguiendo las instrucciones de la misma bolsa y colocado sobre una charola plana para meterlo al horno por unas 2 o 3 horas hasta que quede muy suave y dorado Sacar del horno y de la bolsa y servir.

Puedes acompañarlo con puré de papa y con una lata de arándano en jalea.