



> 60 min 6 personas

Ingredientes para pavo a la naranja

- 1 Pavo
- sal
- 1 garni de apio, zanahoria y laurel
- 4 claves de olor
- 1 cebolla mediana
- 2 limones
- 3 naranja
- 250 ml vino blanco dulce
- 100 gr mantequilla
- Pimienta de molinillo
- 2 cucharadas salsa inglesa
- 100 gr manteca derretida
- 125 ml jugo de naranja
- pimienta

Cómo hacer pavo a la naranja

- Preparamos la manteca derritiéndola a fuego lento y retirando, con ayuda de una cuchara, la espuma que se forma en la superficie. Utilizamos sólo el líquido de color dorado que se obtiene en este paso.
- Mezclamos la manteca clarificada del paso anterior con el zumo de naranja, la salsa inglesa o de soja y condimentamos con bastante pimienta de molinillo.
- Colocamos el pavo en una fuente profunda y cubrimos con la marinada. Tapamos y dejamos en el frigorífico toda la noche, rociándolo de vez en cuando con el líquido de la marinada.
- Precalentamos el horno a 200°. Condimentamos la mantequilla derretida con sal y pimienta y untamos el pavo generosamente, tanto por dentro como por fuera.
- Pelamos la cebolla y le introducimos los 4 clavos de olor. Armamos un atado con la cebolla claveteada, la zanahoria, la rama de apio y las hojas de laurel. Pelamos las naranjas y los limones. Usamos las cáscaras para terminar el atado del bouquet garni. Sujetamos todo con hilo de algodón e introducimos en el interior del pavo.
- Disponemos del pavo en la bandeja de horno junto con el vino dulce. Si no tenemos bandeja, usamos una fuente para horno profunda y tapamos con papel de aluminio. Lo cocinamos bien tapado durante dos horas y media, aproximadamente. Debemos obtener un pavo dorado por fuera y cocido por dentro. Para verificar el punto de cocción, nos valemos de un cuchillo: cuando entre sin resistencia, el pavo estará listo.