



Pavo de bajo mantenimiento, sobrantes re-inventados

Pavo Entero Asado Lentamente

Comensales: 6, aproximadamente (con más de lo suficiente para sobrantes)

ingredientes

- ½ taza de sal gruesa, mas un poco mas para sazonar
- ¼ taza de azúcar morena
- un pavo orgánico, de la granja y local si es posible, con menudos removidos y reservados para la salsa si prefieres
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, ablandada
- pimienta recién molida

preparation

Disuelve la sal y el azúcar en 2 tazas de agua hirviente. Pon la mezcla en el recipiente mas grande que tengas. Yo uso una olla extra grande, pero cualquier recipiente grande o hasta una cubeta te servirá. Añade un galón de agua fría y el pavo. Añade más agua fría para sumergir el pavo. Deja la mezcla en reposo en la nevera durante la noche.

Precalentar el horno a 140°F. Remueve el pavo de la mezcla de sal y azúcar con agua fría. Seca completamente con toallas de papel. Frotar en todos lados con mantequilla, mucha pimienta y poquita sal. Pon el pavo con el pecho para abajo en una asadera por cuatro horas. Quita el pavo del horno y sube a 425°F y enciende la convección si es posible (si no sube la temperatura a 450°F). Ya cuando el horno llegue a la temperatura, gira el pavo para que el pecho esté orientado hacia arriba y regrésalo al horno. Asar por media hora o hasta que esté bien cocinado y que se registre la temperatura a 165°F, utilizando un termómetro en la parte más gruesa del muslo. Déjalo en reposo 30 minutos antes de cortar y servir.