

ESTA SELECCION DE RECETAS

DE PLATOS NAVIDEÑOS, LA DEDICO A

MIS QUERIDAS ALUMNAS DE REPOSTERIA,

PARA CONTRIBUIR A LA CELEBRACION

DE UNA PASCUA QUE LES DESEO MUY

FELIZ.

Carlota Siant de Doncello

Miraflores, Diciembre de 1966.

PAVO ASADO CON SALSA DE CEREZAS

Ingredientes: 1 pavo - 300 grms mantequilla - 1 copa de Jerez - 2 cucharadas harina
2 tarros cerezas - sal y pimienta - 1 limón (el jugo) - aji-no-moto.

Preparación: La víspera se prepara el pavo, untándolo con sal, pimienta y jugo de limón. Al día siguiente se rellena con 2 manzanas y 2 cebollas partidas en cuatro, se cose la abertura del pavo y se unta con mantequilla. Se acomoda en una asadera y se pone al horno fuerte para dorarlo; pasa da una hora se baja la temperatura bañando el pavo con el caldo que se preparó con los despojos del ave. Se cuele el jugo que soltó el ave y se une con el líquido de las cerezas y la harina se le agrega el Jerez, aji-no-moto y las cerezas fritas en mantequilla, dejando hervir unos minutos.

- - - -

PAVO ASADO AL ESTILO ALEMÁN

Ingredientes: 1 pavo tierno y gordo de 5 a 7 kilos - 225 grms. de tocino ahumado cortado en lonjas - 1 botella de cerveza blanca - sal - pimienta y jugo de 1 limón - 3 manzanas - 2 cebollas - un poco de aceite.

Preparación: Se prepara el pavo la noche anterior con sal, pimienta y jugo de limón se introduce en las aberturas las manzanas y cebollas cortadas en 4°. Se cose y encima se acomoda las lonjas de tocino cubriendo todo el pavo, luego se acomoda en una asadera y se introduce al horno de 400 grados por 35 minutos. Luego se le echa la botella de cerveza, se baja la temperatura del horno a 350 y se deja cocinar, bañándolo cada 10 minutos con el jugo en el que se está asando. Para cada kilo de peso del ave son 35 minutos de horneo más o menos. Una vez cocinado se deja enfriar para cortarlo, separando la carne blanca de la negra. Se acomoda en una fuente. Luego el jugo que soltó se cuele, se rectifica la sazón y se liga con 1 o 2 cucharadas de harina. Esta salsa se pone en una salsera y se sirve muy caliente sobre la carne.

- - - -

PAVO RELLENO

Ingredientes: 1 pavo de 6 a 7 kilos - 1 manzana - 400 grms. de carne de ternera - 400 grs. de carne de chanco sin grasa (pierna o lomo) - 100 grs. de mantequilla - 1 cebolla - $\frac{1}{2}$ de pan de molde sin corteza - 5 huevos - $\frac{1}{2}$ taza de leche evaporada - 1 copa de Cognac - 1 cucharadita de canela - $\frac{1}{8}$ de cucharadita de clavo - $\frac{1}{8}$ de cucharadita de nuez moscada - 1 latita de crema de leche.

Preparación: Una vez deshuesado el pavo se condimenta con sal, pimienta y el jugo de limón. Se deja reposar. Las cebollas se pican y se frien en la mantequilla. Las carnes se muelen muy fino, el pan remojado en la leche se pasa por el colador, luego se mezclan todos los ingredientes, se rectifica la sazón y se procede a rellenar el pavo, cuidando no ponerle mucho relleno para que al cocinarse no reviente. Se cose las aberturas, se acomodan las piernas dándole una buena forma, el pellejo del cuello se dobla dándole unas puntadas, se unta con un poco de mantequilla y paprika, se hornea en horno de 325 hasta que el relleno esté cocido (que se conoce cuando se introduce el probador y no sale sangre), se