

## PAVO ASADO DE 'NOCHEBUENA'

### Ingredientes

1 pavo tierno  
4 cucharadas de mantequilla  
pimienta  
jugo de limón  
1 copita de cognac  
2 cebollas  
4 manzanas

### Preparación

La víspera se prepara el pavo con pimienta, sal y limón, al siguiente día se rellena con las manzanas y cebollas cortadas en cuatro, se cose bien, se unta generosamente con mantequilla y se coloca en una asadera llevándose al horno caliente 450° ppr 1/2 hora, se baja la temperatura, teniendo cuidado de bañar al pavo constantemente con un poco de caldo que se hace de las menudencias del ave.

### Salsa

#### Ingredientes

3/4 kl de huesos de manzana  
algunas cortezas de tocino bien picado se ponen al horno hasta que adquieran un color dorado, a ésto se añade cebollas, zanahorias, sal y pimienta y hierbas finas, se saca del horno y se hace hervir con 1 litro de agua, una vez listo se agrega el jugo que soltó el pavo, se cuele y desgrasa ligándose con un poco de harina, se agrega al final 1 copa de jerez.

### Preparación

Se corta el pavo, ya frío, se acomoda en una fuente sobre un zócalo de pan envuelto en papel platina y se rodea con una guarnición de petit-pois. Vainitas, papitas a la cuchara, espárragos, zanahorias, todo esto saltado en mantequilla. La salsa se sirve aparte muy caliente.

## PAVO ASADO CON SALSA DE CEREZAS

### Ingredientes:

1 pavo  
mantequilla  
1 copa de Jerez  
2 cucharadas de harina  
2 tarros de 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; pasada una hora se baja la temperatura bañando al 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.