

## PAVO "NUIT DE NOEL"

### Ingredientes

1 pavo tierno de 6 a 7 kg  
400 grs de carne de ternera  
350 grs de salchichitas  
100 grs de mantequilla  
1 cebolla  
1/4 de pan de molde sin corteza  
4 huevos  
1/2 tarro de leche evaporada  
1 lata de Petit Pois extra-finos  
1 cucharadita de canela  
2 clavos molidos  
sal y pimienta blanca  
1 copa de Cognac  
2 limones  
aceite  
1 pan de molde  
1 latita de crema  
1/2 taza de Jerez para el jugo  
berros

### Preparación

Una vez deshuesada el ave, se le condimenta con sal, pimienta y el jugo de dos limones, dejándolo reposar. Mientras tanto se hará el relleno: se muele la carne de ternera, pasándola 2 veces por la máquina y se doran en aceite las salchichitas. Se pica fino la cebolla y se dora en mantequilla. Todo se une y se mezcla bien. Se agrega el pan remojado en leche, exprimido y pasado por cedazo. Enseguida se echa la crema, se revientan los huevos y luego el contenido del tarro de petit pois, la canela, clavos y se rectifican la sazón. Al último se vierte el Cognac. Se procede a rellenar el pavo, no poniendo demasiado, para que al hornearse no reviente. Se cose la abertura, se acomodan alas y patas, dándoles buena forma y el cuello del ave, es decir el pellejo del mismo, se voltea para abajo, dándole unas puntadas. Se unta con mantequilla y se le cubre con un papel platina. Se pone al horno de 3 1/2

a 4 horas, según el peso del ave. Horno 325°F.

Se le baña frecuentemente con su jugo y una vez horneado se deja entibiar y se le lustra con una capa de gelatina oscura a medio cuajar, haciéndolo con un pincel. Se deja secar y se vuelve a repetir la operación, de modo que quede la superficie brillante.

### Salsa:

Se desgrasa el jugo que haya soltado y se aparta. Se toma 4 a 5 cucharadas de la grasa, se vuelve a poner al fuego y se agrega 3 a 4 cucharadas de harina. Se mezcla y se echa gradualmente el jugo que se apartó, hasta que haya espesado. Se agrega un poco de agua caliente para formar la cantidad de 3 tazas. Se rectifica la sal y pimienta y si se quiere puede ponerse el hígado y corazón finamente picados. (Sancochados previamente) al último échese el Jerez. Se agrega una gotas de salsa Inglesa.

### Decoración:

Se coloca el ave sobre un zócalo de pan de molde a la medida. Se cubre este con ramitas de berros o bien de perejil crespo. Se hace sobre el pavo un bonito adorno de cerezas confitadas rojas y verdes. Alrededor se colocan diferentes clases de frutas en conserva y frescas y estos a su vez de tartaletas rellenas de cerezas o bien de Cranberry Sauce o si se quiere de ensalada rusa cubierta de gelatina teñida de rojo.

### Para hacer la gelatina oscura:

Se disuelve en un poco de caldo un cubito de jugo Maggy o bien una cucharadita de sustancia de carne. En este líquido se echará un sobrecito de gelatina sin sabor.