



PAVO NAVIDEÑO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 270 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1 pavo de 4.5 kg
- 2/3 tazas de margarina La Villita sin sal
- 1/4 taza de jugo de naranja
- 2/3 taza de jugo de limón
- Sal y pimienta molida al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

El platillo estrella que se llevará las palmas esta navidad, ¿o no, amiga? ¡Prepáralo! Precalentamos el horno a 165°C.

Derretimos la margarina en una cacerola y mezclamos con los jugos de naranja y de limón. Frotamos el pavo con la mezcla, por dentro y por fuera, reservando un poco para barnizar durante la cocción. Salpimentamos al gusto.

Colocamos el pavo sobre una rejilla y cubrimos con un trozo de papel aluminio. Vertemos alrededor de ½ centímetro de agua en el fondo de la bandeja. Asegurándonos de mantener este nivel de agua durante todo el tiempo de cocción. Horneamos el pavo de tres a cuatro horas, barnizándolo de vez en cuando con la mezcla de margarina y jugo restante.

Subimos la temperatura del horno a 200 °C durante la última hora de cocción y retiramos el papel aluminio para que se dore un poco.

¡Felices fiestas!

 LaVillitaMX  @LaVillita