

ESCUCHAR

Para chuparse los dedos



Por Noé San Juan Medina
Chef La Merced Mexican Kitchen

Trucos para que el pavo quede jugoso

La cena de Acción de Gracias

En esta fecha tan especial compartimos nuestra mesa con la familia, amigos y seres queridos para dar gracias. La cena de "Thanksgiving" debe tener un invitado muy especial que es el tradicional pavo y hay que tratarlo con mucho respeto al cocinarlo.

Por eso les voy a dar los siguientes pasos para cocinar un exquisito, jugoso y suave pavo.

1. Descongelarlo completamente.

Considera un día entero para descongelarlo en el refrigerador por cada 2.5 kilos de pavo. En caso de seguir un poco congelado puedes sumergirlo completamente en agua fría durante 30 minutos.

2. Hay que lavarlo bien.

También hacer unos cortes pequeños en la pechuga, para poner unos trozos de mantequilla y después poner las especias que vamos a usar.

3. Dejarlo reposar a temperatura ambiente.

Por lo menos 3 horas antes de meterlo a al horno.

4. Tiempo de cocción:

Ponerlo en un contenedor para hornear pavos y cocinarlo al horno a 375°F por un lapso de 2 a 3 horas. Media hora antes de terminar el tiempo de cocción debes de destapar el pavo y lavarlo con el jugo que suelta, para darle color y si gustas ponerle más mantequilla está bien.

5. Medir la temperatura.

Recuerda que el cocimiento es de 165°F en la parte más gruesa del pavo, así sabrás que está bien cocido. Puedes dejarlo más tiempo si justas.

Al ofrecer la cena hay que cuidar hasta el más mínimo detalle como decorar la mesa. Recuerda que los acompañamientos son muy importantes para contrastar con los sabores salados de la carne. Por eso sugiero una salsa de arándanos rojos.

Otros acompañamientos muy típicos son: vegetales al vapor, puré de papá con salsa 'gravy', ejotes con pimientos rojos y espárragos con aceite de oliva.



Como postre no puede faltar el pie de manzana, pie de calabaza o pie de nuez.

¡Ahh y no olvides el vino!

En el Restaurante la Merced hemos adoptado esta tradición y cada año preparamos una completa y deliciosa cena de Acción de Gracias para que la disfrutes con tus amigos y familiares.



GRAN OFERTA

Por la compra de una faja lleva una cinturilla a solo \$20

El precio regular de la cinturilla es de \$60



MOLDEA, REALZA TU FIGURA Y REDUCE TALLAS

480-665-8180

62 N. STAPLEY DR. MESA, AZ 85203

JIMENA TELLEZ
JIMETELLEZ10@GMAIL.COM



BODY SHAPEWEAR



FRANCO'S APPLIANCES
VENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS USADOS

Refrigeradores DESDE \$100	Estufas DESDE \$60	Secadoras DESDE \$60
---	---------------------------------	-----------------------------------

Nuestros precios están 60, 70 y 80% por debajo de todas las tiendas

11701 N 91st. Ave. Peoria, AZ 85345. Teléfono 623-414-6940

TRANSPORTE, ENTREGA E INSTALACIÓN DISPONIBLES

GARANTIA 30 DÍAS