Para chuparse los dedos

ESCUCHAR

Por **NOÉ SANJUAN MEDINA**
CHEF LA MERCED
MEXICAN KITCHEN
480-615-5820

Día de Acción de Gracias

Una celebración que cumple 400 años

Pavo

Desde la primera celebración en 1620 hasta la fecha, el día de Acción de gracias o Thanksgiving es una tradición propia de los Estados Unidos que se celebra cada año el cuarto jueves del mes de noviembre.

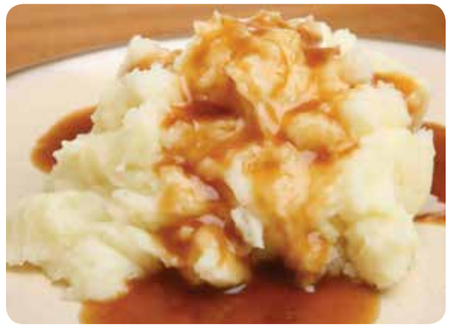
El platillo principal es el pavo que puede ir acompañado de puré de papas, ejotes, espárragos con almendras o pimientos, pan y vino. De postre tarta de calabaza o tarta de nuez. Todo en una distinguida y muy decorada mesa para recibir a la familia y los amigos.

Es una de las cenas más especiales y esperadas de cada año. Por esto vamos a darles unos consejos para cocinar los ingredientes principales.

Primero tienes que descongelar muy bien el pavo para poder ponerle las especies. Después le tienes que hacer unos pequeños orificios para agregar trazas de mantequilla. Se debe dejar reposar por lo menos tres horas para que absorba los sabores.

La cocción es muy importante pero varía dependiendo del horno que tenga en casa.

Para el picadillo es indispensable que ya tengas todos los ingredientes que le vas a poner. Todos tenemos una receta diferente para elaborar este riquísimo relleno para el pavo.



Puré de papa

El puré de papa es otro acompañamiento para esta cena. Puedes cocinar las papas con todo y cascara para que tengan ese toque tuyo.

También las puedes pelar y ponerlas a hervir con una pizca de sal. Recuerda que si las pones mantequilla y leche, ahí mismo les debes agregar sal y pimienta para que se mezclen los sabores.

Costillas BBQ

Para los vegetales, previamente los debes tener cortados y lavados. Si gustas los puedes pre cocinar en agua caliente por tres minutos y los pones en hielo para que no se sigan cocinando. Luego los escurres y los tienes listos para cuando los vayas a ocupar.

Picadillo

El pan lo pones en una charola y lo bañas con una brocha de mantequilla por 5 minutos y estará listo para compartir en tu cena. ¡No olvides el vino!

La mesa debe estar decorada conforme la ocasión.

Salsa de cranberry

Nosotros en el restaurante La Merced tenemos esta exquisita cena que está para chuparse los dedos preparada como les acabo de explicar y acompañada además por dos costillas BBQ. Todo esto para que no tenga que cocinar y pueda degustar su cena calientita.