

PAVO CHINO ✓

Para un Pavo de 20 a 25 libras
10 ó 12 dientes de ajo
10 onzas de salsa china (legítima)
8 onzas de miel de abeja
sal

Procedimiento

En un recipiente de buen tamaño pones suficiente papel aluminio, para luego poder arropar o cubrir el pavo. Ahora embarras bien el pavo por dentro y por fuera con sal. Luego, le echas la mezcla de arriba untándola por dentro y por fuera. Arropa bien el pavo y mételo en la nevera. El día siguiente o sea el día que vas a hornearlo, vira el pavo para que se embarre bien la parte de arriba. Ahora en la vasija y sin destapar el pavo (déjalo envuelto) echas dos tazas de agua y lo empiezas a cocinar en el horno a 350°. No permitas que la vasija se quede sin agua (el agua es para que el pavo se cocine a vapor). Al terminar de cocinar el pavo recoge la salsa en una vasija y le agregas un poquito de maicena, la hierves un poquito. Ya te lo puedes comer.

Nota: Este pavo no lleva relleno y se arregla un día antes.