



Pavo al horno

Pavo al horno

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

1 pavo de a 4 o 5 kg., 2 cucharadas de cáscara de naranja rallada, 1/2 taza de jugo de naranja, 1 cabeza de ajos triturada, 1 cucharadita de pimienta negra en polvo, 1 cucharadita de sal, 1 ramita de perejil picadito, 1/2 taza de aceite, 225gr. de queso crema, 1/4 taza de pasitas, 1 1/3 de taza de arroz cocido.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpia el pavo y se extraen las vísceras.
- 2) Se mezcla el jugo de naranja, la cáscara de naranja, los ajos, el aceite, la pimienta y sal.
- 3) Se sazona con esta mezcla el pavo.
- 4) Se hornean las vísceras hasta que estén doradas.
- 5) Se pica y se añade el arroz, el queso crema, el perejil y las pasitas.
- 6) Sazonar y rellenar el pavo.
- 7) Se cierra la abertura usando una aguja con hilo fuerte.
- 8) Se cubre con papel de aluminio y se lleva al horno durante 4 o 5 horas (1 hora por kg.), precalentado a 180°C.
- 9) En la última hora se retira el papel de aluminio para que se dore bien el pavo.
- 10) Se retira del horno y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/pavo-al-horno-257.php>