

Holiday – Thanksgiving – Christmas Turkey recipe in English & Spanish Pavo relleno receta en inglés y Español

Stuffed Holiday Turkey (Pavo Asado Relleno)

Ingredients:

One whole turkey (14 to 18 lb)	
1 teaspoon thyme About 1/2 cup chicken broth or water	2 tablespoons olive oil
Stuffing 8 cups dry bread cubes (about 11 slices bread) <i>or six ounces of corn bread with chile</i>	1/2 cup carrots, minced
2 cloves garlic, minced	1/2 cup onions, minced
3/4 pound ground pork or 10 strips of bacon	2 medium stalks celery, chopped
1 (1/4- 1/2 ounce) can tomatoes	1/2 teaspoon marjoram
1/4 cup juice from can of tomatoes	one half cup of chicken stew broth
1/2 - 2 tablespoons poultry seasoning or dried sage leaves	1/2 cup (1 stick) butter, melted
2 tablespoons finely chopped fresh parsley	1/4 teaspoon pepper
1 teaspoon salt, or to taste	String or cooking thread

Directions:

Preheat oven to 325 degrees. Rinse turkey inside and out with cold water; pat dry. Sprinkle cavity of turkey with 1/2 teaspoon salt. Remove neck and giblets which may be cooked and chopped and added to the stuffing ingredients. Cook pork or bacon (with oil in a skillet over moderate heat 325 degrees F) and continue cooking, stirring constantly, to break up the meat until it is browned. In a large bowl, mix bread cubes parsley poultry seasoning, one teaspoon salt and pepper. Melt 1/4 cup butter over medium-high heat. Lightly fry onions carrots garlic and celery a couple minutes stirring occasionally, until tender; add broth stirring until optimally moist and set aside. Crumble the bread in a bowl add fried vegetables and mix well; salt and pepper. Add drained tomatoes plus 1/4 cup of the juice from the can. Then add the remaining ingredients. Cook, stirring frequently, until thickened, about 10 minutes. Add remaining bread crumbs and butter, stirring to make sure they are completely mixed into the dish. Spoon stuffing into neck cavity; turn wings back to hold neck shin in place, sew shut. Spoon stuffing into body cavity; secure drumsticks under skin at tail or tie together with string and then baste it well with the sauce. Place the turkey in a preheated 350 degrees F oven and roast until done, basting it every 30 minutes.

Place turkey breast side up in roasting pan. Insert ovenproof meat thermometer so tip is in thickest part of inside thigh and does not touch bone. Brush three tablespoons melted butter over turkey. Do not cover turkey. Roast uncovered four hours or until thermometer reads 165degrees F and drumsticks move easily when twisted. Cover turkey breast with aluminum foil during last one hour and a half to two hours of baking.

Place remaining stuffing in one or two quart casserole dish cover and bake with the turkey thirty to forty minutes.

Baste with three ancho dried chiles, stemmed and seeded, three cloves garlic, chopped. To small amount of water, add two tablespoons cider vinegar, and three tablespoons vegetable oil. Soak the chiles in hot water for 15 to 20 minutes, and then place them in a blender with the garlic and vinegar. Add enough water to make a total of 3/4 cup and blend for 1 minute. Add the oil to the blender and pulse once or twice or just until it is mixed with the chiles.

Pavo relleno

Ingredientes:

Un pavo 14 a 18 libras

1/2 taza de agua (caldo) de pollo

Ocho tazas de pan molido o 6 a 4 onzas de pan de maíz con chile

2 dientes de ajo (garlic), picada en trocitos pequeños

10 tiras de tocino o ¾ libras de puerco molido

1 (14 1/2 onzas) de tomates en lata

1/4 taza de jugo de tomates en lata

1/2 - 2 cucharada(s) de mesa de hojas secas de salvia (dried sage leaves)

2 cucharada(s) de mesa de Perejil fresco picado en trocitos pequeños (finely chopped fresh parsley)

1 cucharita tomillo (thyme)

2 cucharada(s) de mesa de aceite de oliva

½ - 1 taza de apio (celery) (picado en trocitos pequeños)

½ taza de zanahoria (carrots) (picada en trocitos pequeños)

½ -1 taza de cebolla (onion) (picada en trocitos pequeños)

1/2 cucharita marjoram (substituto al orégano)

½ taza de mantequilla derretida

Hilo de cocina

Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Precalentar el horno a 325 grados. Lave el Pavo de adentro y afuera con agua fría; séquelo suavemente. Rocié el interior del pavo con ½ cucharada soperas de sal. Remueva el cuello y las entrañas, las cuales pueden picadas y cocinadas para ser agregadas al los ingredientes para rellenar. Freír el tocino/puerco molido en una sartén y muévelo constantemente hasta que la carne este dorada. En un tazón grande, mezcle los cubitos sazonadores de pan con hojas de salvia una cucharadita soperas de sal y pimienta. Derrita un cuarto de taza de mantequilla. Ligeramente fría las cebollas, zanahorias, ajo y apio por un par de minutos moviendo ocasionalmente, hasta que estén suaves; agregue el caldo de pollo hasta que esté bien cremoso y déjelo por un lado. Deshaga bien los cubos de pan en un tazón y agregue los vegetales fritos y mézclelos bien; sal y pimienta. Añada los tomates sin el jugo, más un cuarto de taza del jugo de los tomates en lata. Luego agregue los demás ingredientes. Cocine, moviendo constantemente, hasta que se espese la mezcla por unos 10 minutos. Agregue lo que queda de las migas de pan y la mantequilla, moviendo asegurándose que están completamente mezcladas en el tazón. Rellene el pavo por el cuello; dele vuelta a las alas para atrás para sostener el cuello y que quede en su lugar, amárrelas con el hilo de cocinar para que queden bien. Rellene el pavo por la otra cavidad; asegure las piernas debajo de la piel y amárrelas con el hilo de cocinar también para que queden bien y luego frótelo bien con la salsa. Coloque el pavo en el horno a 350 grados y cocínelo hasta que esté listo, véalo y dele una pasadita con la salsa cada 30 minutos.

Coloque el pecho del pavo por un lado para así poder insertar el termómetro para horno y que la punta este en la parte gruesa de la carne y que no toque el hueso. Pásele tres cucharadas soperas de mantequilla derretida al pavo. No cubra el pavo. Cocine descubierto por cuatro horas o hasta que el termómetro lea o indique 165 grados F y que las piernas del pavo se puedan mover fácilmente así dobladas. Cubra el pecho del pavo con papel aluminio durante la ultima hora y meda y dos horas de estarlo horneando.

Coloque lo que queda del relleno en una cacerola para el horno y hornéelo con el pavo por unos treinta o cuarenta minutos.

Frótelo/Úntelo

con tres chiles secos gruesos, que estén cocinados al vapor y sin semillas, tres dientes de ajo picados. Agregue un poco de agua y dos cucharadas soperas de vinagre, y tres cucharadas soperas de aceite vegetal. Meta los chiles en agua caliente por 15 a 20 minutos, y luego colóquelos en la licuadora con el ajo y el vinagre. Agregue suficiente agua para hacer un total de ¾ de taza y licuar por un minuto. Agregue el aceite a la licuadora y mezcle bien una o dos veces hasta que todo esté bien revuelto y mezclado en la licuadora con los chiles.