



Pavo navideño

*Deliciosa receta tradicional
para disfrutar en Navidad*

Ingredientes: Un pavo de 15-18 lbs

Adebe o aliño para el pavo

- 40 dientes de ajo, machacados o molidos.
- 2 lts de cerveza.
- 3 cucharadas de comino molido.
- 3 cucharadas de sal.
- 1 cucharada de achiote molido.

Mantequilla de achiote

- 1 lb de mantequilla a temperatura ambiente.
- 4 cucharadas de achiote molido.
- 1 cucharada de sal (si se usa mantequilla sin sal).

Preparación:

- Ate los muslos del pavo usando hilo de cocina.
- Prepare el aliño mezclando el ajo machacado, el comino, el achiote y la sal
- Coloque el pavo en un recipiente y adobe el pavo con el aliño por dentro y por fuera.
- Vierta la cerveza sobre el pavo, y vuelva a adobar por varias ocasiones.
- Deje marinar el pavo en la refrigeradora durante la noche.
- Pre-caliente el horno a 218°C.
- Coloque el pavo en una bandeja para hornear.
- Mezcle la mantequilla, el achiote y la sal hasta obtener una mezcla cremosa.
- Adóbe con la mantequilla de achiote en el interior del pavo y use la mano para levantar suavemente la piel del pavo, y luego rellene el espacio debajo de la piel con la mantequilla. También unte un poco de mantequilla en la piel exterior del pavo.
- Hornee el pavo a 210°C durante 30 minutos, use una cuchara sopera para bañar al pavo con el líquido del adobo.
- Baje la temperatura a 191°C y hornee durante 90 minutos. Para ayudar a mantener la humedad del pavo báñelo cada 30 minutos con el adobo.
- Baje la temperatura a 177°C. Cubra el pavo con papel aluminio y hornee durante 60 a 90 minutos más, o hasta que la temperatura interna del pavo tomada en la parte interior del muslo este en 74°C
- Sirva el pavo acompañado de guarniciones que sean según su gusto.

DIGESTOTAL[®]
Digestivo completo



DIGESTOTAL[®] FORTE

Enzimas Digestivas +
Simeticona

- Ideal en exceso de comidas y bebidas.
- Alivia la pesadez estomacal y llenura.
- Elimina rápidamente los gases.

DIGESTOTAL[®] 25000 PANCREÁTICO

Pancreatina 300 mg + Simeticona 160 mg

DOBLE acción frente a la Pancreatitis e Indigestión.

