



COCINANDO PARA LAS FIESTAS

Después de la noche de brujas, llega el Día de Acción de Gracias, la Navidad y el Año nuevo, y con todas estas celebraciones llega la hora de cocinar como locas.

En mi caso, ésta es la época en la que yo más trabajo y no descanso, ya que el ingrediente más importante de estos festejos es la comida.

Invitaciones a programas de televisión y radio, presentaciones en vivo y una lista enorme de recetas para pavos, ensaladas, pastas y postres en las que pongo a prueba mi creatividad y aguante físico. Después de preparar tantas recetas para eventos especiales, de lo que menos me quedan ganas es de cocinar en mi casa cenas muy complicadas o demasiado elaboradas. Por este motivo, procuro preparar platillos prácticos y con pocos ingredientes para preparar con mi familia. Generalmente mi mamá y hermanas vienen de México a Miami a pasar esta época del año y por consecuencia mi casa es el lugar de encuentro en dónde se llevan a cabo todas las fiestas navideñas.

Hoy quiero compartir con ustedes una receta riquísima para preparar un pavo que puede servirnos para el día de acción de gracias o navidad, de la cual estoy segura que les va a encantar ya que su preparación es rápida, sencilla y todos en casa pueden ayudar a prepararla.

¡Buen provecho!

LA SARTÉN POR EL MANGO POR MAGGIE JIMÉNEZ



PAVO ROSTIZADO

Sirve 8 porciones

INGREDIENTES:



- ¼ libra se mantequilla sin sal (una barra)
- 1 limón (Cáscara rayada y jugo)
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco picadas
- 1 pavo fresco de 10 – 12 libras
- Sal Kosher a gusto
- Pimienta negra fresca molida a gusto
- 1 ramillete de tomillo fresco
- 1 limón grande partido en rodajas
- 1 cebolla amarilla grande partida en 4
- 6 dientes de ajo en rebanadas

PREPARACIÓN:



- Precaliente el horno a 350oF. En una olla pequeña , derretir la mantequilla a fuego lento , luego agregar la cáscara y jugo de limón y la cucharada de tomillo fresco picado. Revolver y reservar. Retirar todas las vísceras del pavo y limpiar bien por dentro y por fuera. Luego secar el pavo por dentro y por fuera. Coloque el pavo en una charola para hornear o pavera con las alas para arriba y salpimiente al gusto por dentro y por fuera. Rellene el pavo con el ramillete de tomillo, las rodajas de limón, la cebolla y el ajo. Barnizar todo el pavo con la mezcla de mantequilla derretida y vuelva a salpimentar. Amarre las patas del pavo con hilo para cocinar .
- Rostice el pavo por 3 horas o hasta que esté dorado. Vigile la temperatura interna del pavo hasta que llegue a los 175oF. Verifique que al introducir el termómetro los líquidos del pavo salgan de color transparente. Eso le indicará que ya está listo . Sáquelo del horno y tápelo con papel de aluminio por 20 minutos para que los sabores se asienten. Rebane y sirva.



SALSA DE ARANDANO CON MANDARINA Y OPORTO

Sirve 2 tazas

INGREDIENTES:



- 1 Bolsa de 12 oz. de arándanos frescos o congelados (cranberries)
- ¾ taza de azúcar
- 1/2 taza de vino oporto ligero
- 3 rebanadas de ½ pulgada de cáscara de mandarina
- 1/3 taza de jugo de mandarina (2 mandarinas)

PREPARACIÓN:



En una olla o sartén mediano mezclar los arándanos, azúcar, vino oporto y la cáscara de mandarina a hervir a fuego bajo, moviendo ocasionalmente por 12 minutos. Luego retiramos del fuego y agregamos el jugo de mandarina y dejamos reposar. Esperar a que enfríe totalmente antes de servir. *

