

PAVO AL HORNO ESTILO MEDITERRÁNEO

Posted on 26 noviembre, 2020 by Regina Villarreal



Categories: [Plato Fuerte](#), [Recetas](#)

Tags: [dinner](#), [pavo horneado](#), [thanksgiving](#), [turkey](#)



Ingredientes:

- 1 Pavo Completo (puede hacerse también solamente una pechuga)
- 1 T Ghee derretido
- 6 c [HUERTO MEDITERRÁNEO GREENHOUSE](#)
- 1 1/2 c [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#)
- 1/2 Taza Vino Blanco

Procedimiento:

1. Descongelar y limpiar el pavo
2. Para el Rub, mezclar muy bien 1/2 T de Ghee, 4 c de [HUERTO MEDITERRÁNEO GREENHOUSE](#) y 1 c de [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#). Distribuir la mezcla en el exterior del pavo.
3. Para inyectar, mezclar 1/2 T de Ghee, 2 c de [HUERTO MEDITERRÁNEO GREENHOUSE](#) , 1/2 c [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#) y 1/2 T de vino blanco. Usar jeringa para inyectar el pavo hasta terminarse la mezcla.
4. Hornear a 220 c° por 1.5 hrs aproximadamente.
5. Sacar del horno y servir
6. Opcional, desmenuzar para comerlo en tortas con queso y aguacate, cualquier día del año!

[AGREGA VIDA A TU COMIDA](#)

