

SECONDI PIATTI

Pavo jugoso y sabroso

LUOGO: [Centro America](#) / [Repubblica Dominicana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PREPARAZIONE

1 piano ragazze!!! adesso arrivo.....ogni tanto "adoro" il MILAN.....la mia metà è andata allo stadio e io posso postare la mia ricettina.....in santa pace.....

allora.....me la sono dovuta anche tradurre.....

presento:

un Pavo jugoso y sabroso (un tacchino sugoso e saporito)

la ricetta è per un tacchino intero, io naturalmente ho fatto solo una coscia, chi lo mangiava altrimenti? dunque:

1 litro e mezzo di acqua fredda

2 cucchiaini di sale

1/2 tazza di zucchero di canna

tacchino (la coscia)

2 spicchi di aglio

2 cucchiaini di olio di oliva

1/2 cucchiaino di pepe nero appena macinato

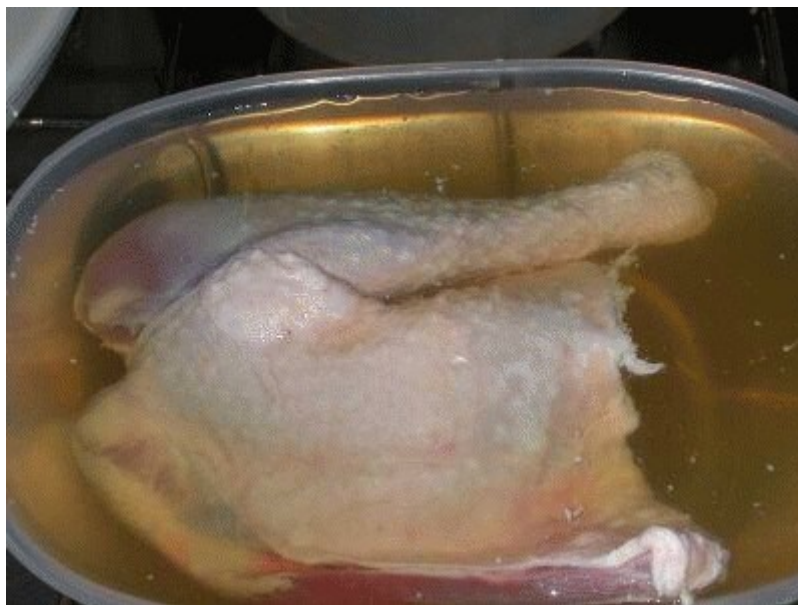
1 cucchiaino di sale

un cucchiaio di origano

1/2 tazza di vino bianco

1/2 tazza di sugo di mela

mescolare i primi ingredienti e mettere il tacchino a bagno, in un recipiente non di plastica (non usare il metallo) il tacchino deve essere sommerso dal liquido, dopo averlo precedentemente lavato, porlo in frigorifero per una notte.



2

la mattina dopo, toglierlo dall'acqua e asciugarlo per bene

pestare nel mortaio l'aglio, l'origano, l'olio, il pepe, il sale



3 coprire bene il tacchino con questa salsa e metterlo in frigorifero ancora per almeno 4 ore.....



4 Porlo poi a forno già caldo circa 180° irrorando di Vino e sugo di mela fino a completa cottura e doratura.....



5 servirlo accompagnandolo con....."gallo pinto"

riso (basmati) precedentemente cotto.....poi fatto rosolare su un battuto di:



6 cipolla e pezzetti di peperoni, fagioli neri (precedentemente cotti) un pò del liquido dei fagioli, tabasco e Worcestershire sauce far insaporire tutto per bene e mescolare al riso cotto in precedenza in acqua e sale.

per finire.....

Arroz con leche

Ingredienti:

1/2 tazza di riso

1 tazza e mezza di acqua

1 pezzo di scorza di limone

1 pezzo di cannella

3/4 di litro di latte più 100 gr. di latte condensato

3/4 di tazza di zucchero

una puntina di cucchiaino di sale

cannella in polvere

cuocere il riso con l'acqua, la scorza del limone e il pezzetto di cannella

a metà cottura del riso aggiungere il latte il sale e lo zucchero, lasciarlo cuocere fino a che asciugua il liquido, circa quasi un'ora. Quasi alla fine aggiungere il latte condensato e spolverizzare di cannella, servirlo tiepido o freddo.

In Puerto Rico lo fanno anche utilizzando il latte di cocco.....



7 ecco fatto!!!!.....buona sfida a tutte/i.....

lella

p.s. ah!..... le dosi sono quelle ridotte per la coscia, che ho usato io.....la ricetta originale

parlava di 5 litri di acqua !!!!!