

SA0932 Adobo de chiles para el pavo

Código:	SA0932	Receta:	Adobo de chiles para el pavo
Tipo de Plato:	Ensaladas	Tiempo prep.:	00:40

Comensales 24

Ingredientes

6 onzas de chiles guajillos, sin semillas ni cabo
1/2 taza de aderezo italiano fuerte KRAFT Zesty Italian Dressing
1 taza de cebolla, picada fina
Sal y pimienta negra

Preparación

COLOCA los chiles en un recipiente pequeño y cúbrelos completamente con agua caliente. Deja reposar durante 20 minutos o hasta que se ablanden. Pon los chiles y 1/2 taza del agua de remojo en la licuadora; tapa y licua hasta que se hagan puré. Deja la mezcla a un lado.

CALIENTA el aderezo en un sartén pequeño, a fuego medio. Agrega las cebollas; cocina y revuelve durante 3 minutos. Agrega los chiles licuados, sal y pimienta al gusto. Cocina durante 20 minutos, revolviendo de vez en cuando. Deja enfriar.

ESPARCE 2 cucharadas de la salsa por el interior de la cavidad del pavo y otras 2 cucharadas sobre la carne, debajo de la piel. Cierra la abertura del pescuezo, sujetando la piel con palillos de dientes. Frota toda la piel del pavo con el resto de la salsa. Cocina según las instrucciones, humedeciendo el pavo con la salsa de vez en cuando.

Enlace permanente: