



Salmuera Seca para Pavo

Salmuera de 14 libras de pavo descongelado

En realidad sólo necesita sal para secar salmuera el pavo. Cualesquiera otras adiciones a la sal son absolutamente opcionales. La regla general es 1 cucharadita de sal de mesa o 1.5 cucharaditas de sal gruesa por cada 2 libras de pavo. Aquí hay un par de combinaciones que he utilizado. Son muy buenos.

7 cucharaditas de sal de mesa o 10,5 cucharaditas de sal gruesa
2 cdta. Pimienta negro
1 cdta. Comino molido
1 cdta. Polvo de ajo

O

7 cucharaditas de sal de mesa o 10,5 cucharaditas de sal gruesa
1 cucharada de ajo en polvo
4 ramitas de romero - hojas eliminado
4 tiras largas cáscaras de naranja sin la parte blanca

Para la primera salmuera simplemente mezclar todos los ingredientes juntos. Si utiliza sal gruesa tendrá que colocar todos los ingredientes en un molinillo de café y pulverizarlos.

Para la segunda salmuera, colocar todos los ingredientes en un molinillo de café y pulverizarlos.

MÉTODO:

Quite las menudencias y el cuello de su pavo. Reservarlas para hacer la salsa.

Enjuague y seque el pavo muy bien. Colóquelo en una asadera y comience a frotarlo con su salmuera. Asegúrese de ser especialmente generoso en el pecho, bajo las alas y entre los muslos. Es importante que el pavo esté tan seco como lo puede conseguir.

Voltear el pavo, secar y frotar la espalda. Coloque un poco de la mezcla de sal en la cavidad y frotar también. Coloque el pavo en una bolsa y sellarla bien - tratar de eliminar la mayor cantidad de aire posible. Coloque el pavo en bolsas en una bandeja para hornear con borde y refrigerar.

El segundo día, retire el pavo de la nevera. Déjelo en la bolsa y frote la piel en la parte delantera y la espalda - dele un masaje, si se quiere. Devuélvalo a la heladera.

Al tercer día, quite el pavo de la nevera y repita el mismo proceso (masajear el pavo), pero deje la pechuga del pavo hacia abajo. Vuélvalo a meter a la nevera.

La noche del tercer día, retire el pavo de la bolsa (deseche la bolsa, ya que estará llena de líquido y sangre) y seque el pavo, lo mejor que pueda. Usted no debería tener nada de sal visible en el pavo en este momento. Coloque en una fuente con bordes, no cubra el pavo y devuélvalo a la nevera -- los ventiladores de la nevera secarán la piel del pavo para que salga mejor.

En el cuarto día, quite el pavo de la nevera y séquelo de nuevo. Colóquelo en un molde para hornear y deje que llegue a temperatura ambiente durante aproximadamente una hora. Ahora está listo para ser asado, frito, ahumado o asado. Asegúrese de no añadir más sal al pavo antes de cocinarlo.