

PAVO EN ESCABECHE A LA ANTIGUA

Esta receta es mi versión para Thanksgiving 2019

Ingredientes

1 pavo limpio y descuartizado (pídele a tu pollero que separe los muslos, las alas y las pechugas, y que trocée la carcasa primero longitudinalmente y luego transversalmente en tres trozos cada mitad).
2l de aceite de oliva virgen extra
375 ml de vinagre de jerez
1 cebolla morada y otra dulce
1 docena de dientes de ajo
12 ramitas de tomillo verde
25 hojas de laurel
1 puñado grande granos de pimienta rosa y otro de pimienta verde o dos puñados grandes de pimentas mezcladas.

Elaboración

Dora los trozos del pavo durante al menos veinte minutos en el grill. No lo sazoné ni por dentro ni por fuera, pero quizás hubiera sido una buena idea. Coloca en un puchero grande primero las carcasas del pavo dorado, luego los muslos y las alas y por último las pechugas. Añade las cebollas troceadas en gajos de unos dos centímetros de ancho, los ajos que Sofía se empeño en aplastar, las hojas de laurel y los granos de pimienta. Añade el vinagre y el aceite hasta que cubra los ingredientes. Tapa el puchero y guísalo a fuego medio durante al menos dos horas o hasta que calcules que las pechugas están hechas. Lo puedes comprobar pinchando una. Déjalo reposar durante una o dos horas más.

Deshuévalo, deshazlo, emplátalo en bandejas y salséalo con su escabeche. Pasa el escabeche en un escurridor, tira las hojas de laurel y las ramas de tomillo y sirve las verduras escabechadas con los granos de pimienta en un cuenco y una salsera con el escabeche.

Un acompañamiento excelente para este pavo es el chutney de orejones de albaricoque de Cristina Mazón.

* * * * *

La receta original es de Karlos Arguiñano, la encontré en 1069 Recetas (Ed. Asegarce Debate, 1996. Decimoprimer edición.) y era así

Pavo en Escabeche a la Antigua para 10 personas

Ingredientes (10 personas)

1 pavo limpio de 3 kg aproximadamente
2 litros de aceite de oliva
1 litro de vinagre de vino
1 cebolla grande
1 docena de dientes de ajo
1 ramita de tomillo seco
4 hojas de laurel
15-20 granos de pimienta negra
sal

Elaboración

En un a cazuela grande coloca el pavo limpio y sazonado por fuera y por dentro, el tomillo, los dientes de ajo enteros y con piel, la cebolla troceada, el laurel y los granos de pimienta. Añade los dos litros de aceite, el litro de vinagre y una cucharada sopera de sal. Cuando empiece a hervir, cubre la cazuela con papel de aluminio y pon encima la tapa, para que no se evapore el vinagre.

Guísalo a fuego suave durante una hora y media aproximadamente. Escurre el pavo y filetéalo. Sirve acompañado de frutas y salsa.

Puedes tomar este plato recién hecho o conservarlo varios días en su jugo, tomándolo entonces frío, sin recalentar.

* * * * *

La versión de Karlos Arguiñano de Antena 3 es esta y el vídeo está aquí https://www.youtube.com/watch?v=YJEOdfeOv_o

Ingredientes (8 p.):

½ pavo
3 puerros
6 zanahorias
12 chalotas
12 espárragos verdes
12 rabanitos
2 cabezas de ajo
3 litros de aceite de oliva virgen extra
1 litro de vinagre
Sal
2 hojas de laurel
2 ramas de romero
2 ramas de tomillo
20 granos de pimienta negra
Perejil

Elaboración:

Vierte el aceite y el vinagre en una cazuela grande. Corta el pavo separando la pechuga, el ala y el muslo y añádelos a la cazuela. Añade los ajos (con piel) y los granos de pimienta a la cazuela.

Agrega las hojas de laurel, las ramas de tomillo y las de romero. Sazona. Cocina el pavo a fuego suave durante 2 horas y media a 3 horas. Retira unos dientes de ajo y reservalos.

Pela las zanahorias. Retira la parte inferior (la de los pelos) y la superior (la verde) de los puerros, lávalos bien y córtalos en rodajas. Corta las hojas de los rabanitos. Corta la parte inferior de los espárragos. Pela las chalotas. Pon todas las verduras en una cazuela y cúbre las parte del escabeche (líquido) de pavo. Cocínalas durante 20 minutos. Retira las verduras a una fuente y añade los dientes de ajo reservados anteriormente.

En el momento de servir, retira la piel de los trozos de pavo y corta la pechuga en filetes. Pon todo en una fuente.

Cuela el escabeche del pavo y salsea por un lado las verduras y por otro la carne. Decora con unas hojas de perejil.

Consejo:

El escabeche es un método de conservación de alimentos en vinagre.