



ROASTED TURKEY

INGREDIENTES

1 pavo, limpiado a fondo

Condimento para aves

1 cebolla entera cortada a la mitad

1 tallo de apio

2 tazas de caldo de pollo, vino o agua

PREPARACIÓN

- 1 Ajuste el EGG para cocinar indirectamente con el convEGGtor a 325 ° F / 163 ° C. Utilice un puñado de chips de nuez para obtener un sabor ligero y ahumado, y para darle un color marrón intenso al pavo.
- 2 Extiende el condimento generosamente sobre el exterior del pájaro. Cargue el ave en un tostador de ave de corral vertical o costilla y parrilla de asar , luego coloque en una bandeja de goteo. Agregue la cebolla y el apio a la bandeja de goteo. Llene la sartén con caldo de pollo, vino o agua.
- 3 Cocine por 12 minutos por libra hasta que el pavo haya alcanzado una temperatura interna mínima segura de 165 ° F / 74 ° C en todo el producto. Reserve los jugos de la bandeja de goteo para hacer salsa.