

Pierna de pavo al vino tinto (4 porciones)

Ingredientes:

1 pierna de pavo de 2 1/2 kg. 1 botella de vino tinto. 1/4 de tz de aceite de oliva extra virgen cosecha Selecta. 90 g de mantequilla. 10 zanahorias pequeñas. 1 pizca de curry en polvo. 1 pizca de comino molido. 5 anís estrella. 2 rajas de canela. 1/4 de tz de salsa teriyaki Oriental Gourmet. Sal del mediterráneo San Miguel Herb&Spices. Pimienta negra malabar San Miguel Herb&Spices.

Procedimiento:

Marinar la pierna con el vino tinto en un refractario profundo, durante 3 horas antes de cocinarlo; voltea cada hora para que se impregne bien. Reserva 2 tazas del vino. Calentar el aceite en una olla mediana, agrega la mantequilla y derrite a fuego medio, sofríe las zanahorias por 20 minutos o hasta que se suavicen un poco. Retirar las zanahorias y añade el curry, comino, anís estrella, canela y sal y pimienta San Miguel Herb &Spices al gusto. Agregar poco a poco la salsa teriyaki Oriental Gourmet y el vino tinto, sin dejar de mover. Mezclar bien los ingredientes y cocina a fuego bajo, durante 10 minutos o hasta que empiece a reducir. Colocar la pierna en una charola para hornear y baña con la salsa de vino. Hornear a 180 °C, durante 2 horas; baña continuamente con la salsa, para evitar que se reseque. Servir caliente y acompañar con las zanahorias.

