



### **Pavo Zacatecano**

Receta de Juana

1 pavo  
10 latas de leche condensada  
8 chiles anchos secos  
1 cucada de sal de ajo  
1 cucharada de sal  
1 cucharada de pimienta negra  
1 barrita de mantequilla

#### Modo de preparación

Se lava muy bien el pavo completa mente des la noche anterior de cocinarlo. Se pica con un tenedor. Luego se pone a remojar con la leche por toda la noche en el refrigerador asta la mañana siguiente. cele tira la leche se ceca muy bien se coloca en la charola Donde se ba. Hornear.

#### Preparación de la salsa

Se cocinan los chiles se muelen en la licuadora  
Se pone un Sarnen fuego lento. Se agrega la mantequilla. Cuando la mantequilla esta completa mente disuelta cele agrega el chile, la pimienta, la sal de ajo y la sal cuando comienza a hervir se retira de fuego.

Pre calienta el orno 400 grados

Se pone el pavo en la charola que se va a cocinar. se baña la parte de la espalda primero se sigue cubriendo quedando cubierto completa mente con la salsa,  
Se cubre con papel aluminio. Se pone al orno por 2 horas. se revisa se retira el papel aluminio cele agrega la salsa sobrante se deja por unos minutos y esta listo