

Episode 3: **PAVO A LA NARANJA** (*Orange Turkey*)

PAVO A LA NARANJA

4 porciones de pavo con pellejo
3 zanahorias
1 rama de apio
1 cebolla
2 cabezas de ajo
2 naranjas
1/2 taza de licor de naranja
1 taza de jugo de naranja
1/2 taza de caldo de pollo
4 cucharadas de aceite de olive

Direcciones

1. En un sartén grande caliente el aceite de oliva
2. Una vez caliente, dorar las porciones de pavo colocandolo con el pellejo hacia el aceite
3. Voltee el pavo para dorar el otro lado
4. Una vez completamente dorado, añada las porciones de pavo en una bandeja aparte
5. Utilize el mismo aceite donde doró el pavo, añada las zanahorias, corte en pedazitos la cebolla, ajo y el apio. Añádalos con la zanahoria en el sartén
6. Una vez que los vegetales esten bronceados, añada las piezas de pavo
7. Agregue el licor de naranja, y dejamos que se evapore un poco
8. Luego incluya el jugo de naranja y dejamos evaporar un poco,(si nota que el caldo se ha evaporado demasiado, añada el caldo de pollo)
9. En otro sartén aparte, caliente un poco de aceite de oliva, corte la naranja en pedazos al menos de 1/2 pulgada de ancho, voltee he utilice para aderezo y decoración