

- SALSA PARA PAVO NAVIDEÑO -



INGREDIENTES

2 1/2 TAZAS DE CALDO DE POLLO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL

1/4 DE TAZA DE HARINA PARA TODO USO

3/4 DE TAZA DE JUGO DE NARANJA

2 CUCHARADITAS DE TOMILLO FRESCO PICADO

1 CUCHARADA DE HOJAS DE PEREJIL FRESCO PICADO

SAL Y PIMIENTA NEGRA AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

- CUELA 2 1/2 TAZAS DE CALDO DE PAVO O POLLO, QUE QUEDE LIMPIO SIN RESTOS SÓLIDOS.
- DERRITE LA MANTEQUILLA EN UNA CACEROLA A FUEGO MEDIO. AGREGA LA HARINA Y EL TOMILLO Y MEZCLA HASTA QUE ESTÉN LIGERAMENTE DORADOS, APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.
- POCO A POCO AGREGA EL CALDO, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, EL JUGO DE NARANJA Y DEJA HERVIR. REDUCE EL FUEGO Y SIGUE BATIENDO CONSTANTEMENTE, HASTA QUE ESPESE, UNOS 5-10 MINUTOS.
- AGREGA EL PEREJIL, SAZONA CON SAL Y PIMIENTA AL GUSTO.
- SIRVE TIBIO.