

PAVO AL HORNO

Hay que seguir al pie de la letra las indicaciones de la persona que nos proporciona la receta (Almudena García-Orea), de no ser así, dudamos del resultado.

- pavo de tres kilos.
- 1 botella de whisky.
- 150 gramos de panceta.
- aceite de Oliva.
- pimienta.
- sal.

- 1º Tomarse un buen vaso de whisky antes de comenzar.
- 2º Rellenar el pavo con la panceta, salpimentarlo y echarle un chorrito de aceite de oliva.
- 3º Precalentar el horno a 180º durante 10 minutos.
- 4º Mientras se calienta el horno, servirse otro pelotazo de whisky.
- 5º Meter el pavo en el horno.
- 6º Mientras el pavo está en el horno, tomarse otro pelotazo y cantarle una mijita al pavo.
- 7º Sublir el horno a 220º, darle caña al derbostato y esberar veinte binutos.
- 8º Servirse otro belotasso.
- 9º Al cabo de un drato, hornir el abro para gondrolar y echar un chodretón de güiqui al babo y otro a uno bismo.
- 10º Darle la güerta al babo.
- 11º Cantarle un fandango al babo mientras se sicharra.
- 12º Redirar el babo del honno. Si se te dresbala, bruscarlo por el suelo.
- 13º Odro pelotazo pa inicia dra busqureda.
- 14º Darse un jardasso al resfalar con la grassa del suelo.
- 15º Plobar la sarsa del ssuelo que ya estradá fleshquita.
- 16º Tromarse otra copita e inblitar al babo questa tumbao al lao.
- 17º Indendar levandarse y desidir que en el suelo se está de gojones.
- 18º Abarese el churri, engüendra el babo en el basillo, lo tira a la bassura y te forma la de Dió.
- 19º Tomarse odro güisqui.
- 20º Y adrora a comé..., ¿y el babo?..., ¿dronde eshta el babo?... El hio puta sa bebio el wishhki y se a io.