

Aldelís

# ACCIÓN DE GRACIAS

*Guía práctica para triunfar*



Aldelís

# Acción de Gracias

una bonita historia de concordia.



*El barco llamado Mayflower partió de Inglaterra en septiembre de 1620, rumbo a la prosperidad y a la abundancia del Nuevo Mundo. Iban decididos a montar su propia población y a trabajar para labrarse un gran futuro. Portaba 102 pasajeros, de los que habrían de sobrevivir, al final de ese invierno, tan solo la mitad, debido a las durísimas condiciones climatológicas en Plymouth, Massachussets.*



*En marzo del año siguiente, la maltrecha colonia recibió la visita de Squanto, miembro de la tribu Pawtuxet. Les adiestró en el desempeño del cultivo del maíz, la pesca y a evitar las plantas venenosas. Squanto también ayudó a los colonos a establecer una sólida alianza con la tribu local, los Wampanoag, que duraría muchos años y sería un raro ejemplo de comunidad y armonía entre pueblos.*

*Después de la cosecha del año 1621, el gobernador de la colonia, William Bradford, organizó un gran banquete de celebración, para agradecer a los locales su hospitalidad y generosidad. Esta tradición se extendió durante dos siglos a lo largo de colonias y estados. En 1863, durante la guerra civil, Abraham Lincoln proclamó "Thanksgiving Day" un festivo nacional. Se celebra cada año el cuarto jueves de noviembre.*



Aldelís

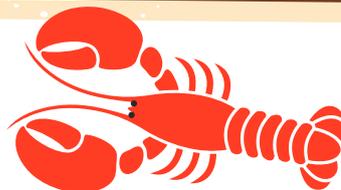
# Curiosidades

Desde el año 1924 es una tradición neoyorquina celebrar un fastuoso **desfile** en honor a Acción de Gracias. Está organizado por los grandes almacenes Macy's y congrega a unos 3 millones de personas y 20 millones más, lo ven por la tele en EEUU. No pueden faltar las bandas, animadores, carrozas e hinchables enormes de personajes de dibujos animados y videojuegos.



Alrededor de **45 millones** de pavos se consumen cada año en EEUU.

No hay constancia de que en la primera cena de Acción de Gracias los nativos americanos y los colonizadores tomaran pavo; algunos historiadores aseguran que tomaron **cisne, langosta y foca**.



En **Canadá** los colonos franceses celebraban Acción de Gracias para el final de la cosecha y esta tradición, se fue nutriendo de los sucesivos europeos que fueron llegando al país. Después de la Guerra de Independencia de Estados Unidos, muchos de los lealistas (partidarios de seguir bajo dominio británico) huyeron y se establecieron en Canadá. Estos importaron consigo la tradición de Acción de Gracias estadounidense y se fue imponiendo, poco a poco, a la canadiense. En este país se celebra el primer lunes de octubre mientras que en USA, se celebra el cuarto jueves de noviembre.



Aldelís

# Jugoso, suave y fácil de preparar: pavo de Acción de Gracias.



**Tiempo estimado: 3 horas**

**Comensales: 12**

**Ingredientes para el asado:**

- 1 pavo de 6kg aprox
- 2 manzanas
- 100gr de apio
- 1 cebolleta
- aceite de oliva
- sal y pimienta

**Ingredientes para el relleno:**

- 400gr de pan de maíz (u hogaza)
- 1 cebolleta
- 4 tiras de bacon picadas
- 1 taza de pasas
- 600ml de caldo de pollo



Lo primero, tienes que hacerte con una bolsa de asar (en tiendas de gastronomía especializadas, es más grande que las que usamos para el pollo).

Embadurna el pavo con aceite de oliva y salpimentado. En la versión más clásica americana, se embadurna el pavo con una mezcla hecha de mantequilla, una cabeza de ajos machacados y sal. Corta las manzanas en trozos grandes y rellena con ellas el pavo. Cubre la parte de hueso que se ve con papel de aluminio. ¡Ahora ya lo

◀ Pavo entero Aldelís

tienes casi preparado!

Mete el pavo en la bolsa y ciérrala. Corta el apio y la cebolla en trocitos y mete la mezcla en la bolsa, alrededor del pavo. Introduce esto en el horno y cocínalo durante 2,5 horas a 170°. La última hora ponle un poco de papel de aluminio por encima. No lo saques hasta un rato antes de trincharlo.

El relleno va aparte: rehogamos el bacon y la cebollita bien picada. Cuando esté hecho, añadimos el pan de maíz deshecho en migas.

Recoge los jugos que ha soltado el pavo junto con el apio y la cebolla. Reduce la mezcla en un cazo hasta hacer una salsa oscura. Bátela y tendrás la clásica salsa del asado llamada gravy.

*Aldelís*

*Además del tradicional pavo asado, en tu cena de Acción de Gracias no pueden faltar estas recetas:*

*Sidra*



*Salsa de arándanos*



*Batatas caramelizadas*



*Maíz a la brasa*



*Puré de patatas*



*Guiso de judías verdes*



*Pecan Pie*



*Apple Pie*



*Si buscas más guarniciones para tu receta de pavo asado, visita nuestro post clicando en este link:*

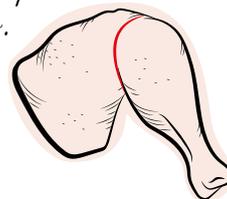
**MEJORES GUARNICIONES  
PARA ACOMPAÑAR EL PAVO ASADO**

Aldelís

## ¿Cómo trinchar bien un pavo?

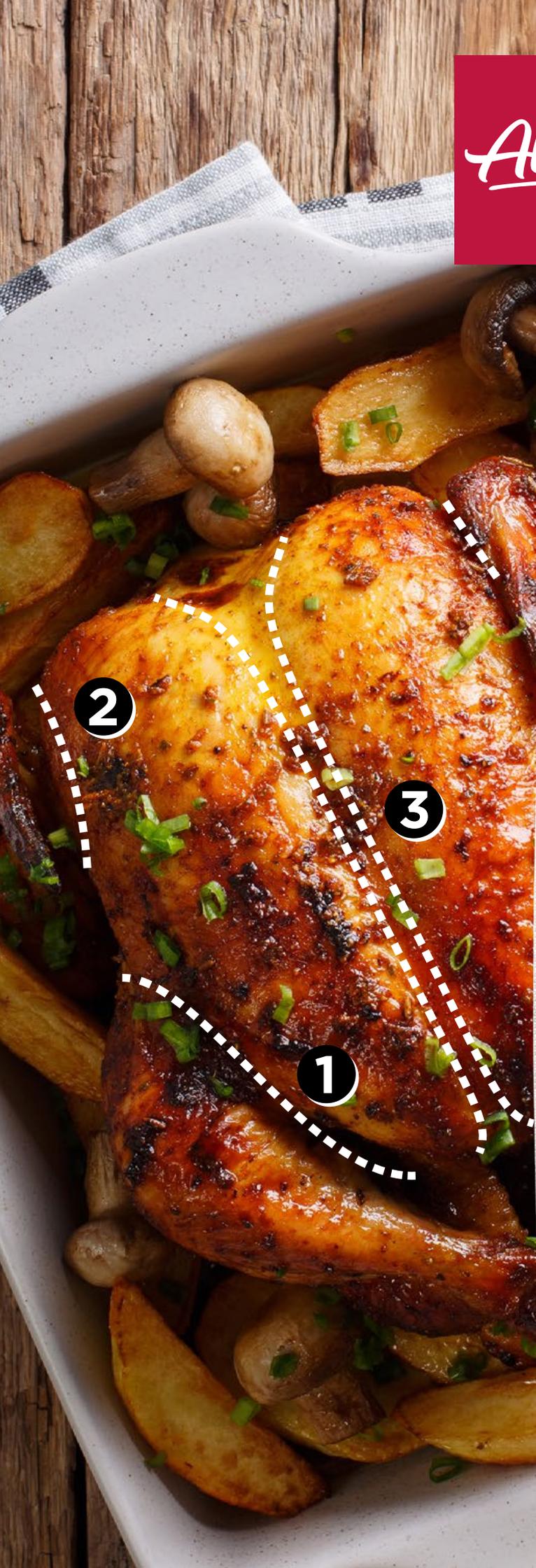
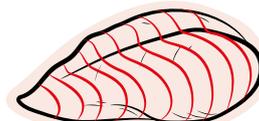
Lo primero: cuando saques el pavo del horno, déjalo reposar 20 minutos antes de trincharlo. Los jugos se repartirán entre la carne y no se escaparán al partirla. No tengas miedo de que se enfríe porque mantendrá la temperatura.

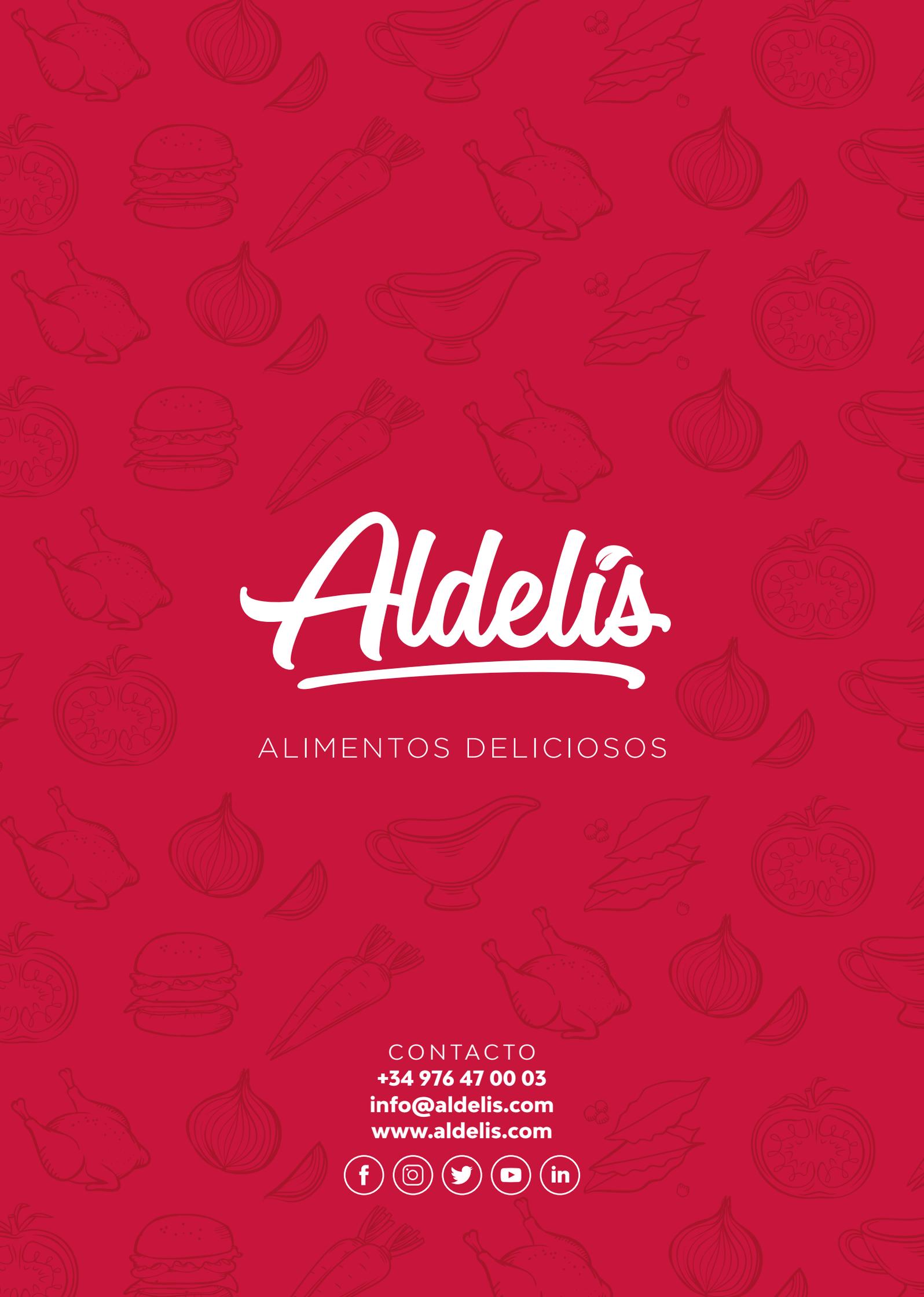
1. Cortar por la línea del contramuslo. Después, separar el muslo del contramuslo.



2. Separa las alas del cuerpo.

3. Separar las pechugas del hueso central. Después, filetéalas perpendicularmente.





# Aldelis

ALIMENTOS DELICIOSOS

CONTACTO  
**+34 976 47 00 03**  
**info@aldelis.com**  
**www.aldelis.com**

