



## PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE JAMAICA Y BALSÁMICO 8 Porciones

### Ingredientes:

- 1 pechuga de pavo entera (2 kg aproximadamente)
- 2 litros caldo de pollo
- 2 tazas de flor de Jamaica
- 2 ½ tazas de agua
- ¼ taza de vinagre balsámico
- 1 taza de azúcar
- 2 ramas de canela
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 refractario hondo

### Método de Preparación:

Horno precalentado: 180 °C

1. Coloca la pechuga de pavo sobre un refractario hondo y vierte el caldo de pollo sobre ésta.
2. Hornea a 180 °C durante 1 hora, bañando la pechuga de pavo de vez en cuando para que no se reseque.
3. Retira del horno y del líquido de cocción. Reserva.
4. Para la salsa de Jamaica y balsámico hierva el agua con la flor de Jamaica durante 30 minutos, posteriormente cuela y mezcla con el azúcar, el vinagre balsámico, la canela, la sal y la pimienta.
5. Deja cocinar a fuego bajo hasta que esta mezcla se reduzca a la mitad.
6. Rebana la pechuga de pavo y salsea con esta preparación.
7. Puedes acompañar con puré de manzana o puré de papa.

Tiempo de Preparación: 3 horas 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*

## CUADRO INFORMATIVO

Deleita a tus invitados esta navidad con está increíble y exquisita receta de PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE JAMAICA Y BALSÁMICO. ¡Les encantará!