

Pechuga de pavo asada con hierbas

Rinde: 4 a 6
porciones

Tiempo de preparación: 35
minutos

Tiempo de cocción:
Sin deshuesar: 1 hora y 30 minutos
Deshuesado: 1 hora y 20 minutos

Ingredientes

- 1 limón
- 6 libras (2,72 kg) de pechuga de pavo
- 1/4 de taza de mantequilla blanda
- 2 cucharaditas de hojas frescas de tomillo
- 2 cucharaditas de salvia fresca picada
- 2 cucharaditas de romero fresco picado
- 4 o 5 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta molida a gusto

Indicaciones

1. Caliente el horno a 350 grados Fahrenheit (F).
2. Corte el limón por la mitad. Coloque la pechuga de pavo en un bol o recipiente grande o mediano. Pase el limón por toda la pechuga de pavo y sazone con sal. Si utiliza la pechuga con piel, asegúrese de sazonar por debajo de la piel.
3. Cubra el recipiente y colóquelo en el refrigerador. Deje reposar el pavo sazonado de 20 a 30 minutos o toda la noche.
4. En un bol mediano, añada la mantequilla, las hierbas y el ajo picado y mezcle bien.
5. Retire el pavo del refrigerador. Coloque el pavo en una fuente o bandeja de horno y séquelo con golpecitos con papel absorbente.
6. Extienda la mezcla de mantequilla con hierbas y ajo por toda la pechuga de pavo. No se olvide de pasarla por debajo de la piel si utiliza una pechuga de pavo con piel.



7. Introduzca el pavo en el horno y hornéelo de 70 a 90 minutos. También puede introducir un termómetro para carne en la pechuga de pavo. La pechuga de pavo estará bien hecha si el termómetro marca 165 grados Fahrenheit.

Acerca de MSK Ralph Lauren Center

Establecido en 2003 como modelo de atención compasiva y de alta calidad, MSK Ralph Lauren Center (RLC) presta servicios a la comunidad de Harlem y sus alrededores en un ambiente cálido y acogedor. Para pedir una cita para una prueba de detección del cáncer, llame al **212-987-1777** o visite [MSK.org/RalphLaurenCenter](https://www.mskcc.org/RalphLaurenCenter)

MSK Ralph Lauren Center
1919 Madison Avenue (entrada en 124th Street)
Nueva York, NY 10035



Memorial Sloan Kettering
Cancer Center