

## EL PAVO AL WHISKY

### UNA RECETA FÁCIL.

- 1) Comprar un pavo de unos 5 kgs. para 6 personas, una botella de whisky, sal, pimienta, aceite de oliva y lonchas de tocino fresco.
- 2) Cubrir el pavo con las lonchas de tocino, atarlo, salpimentar, y añadir un chorrito de aceite de oliva.
- 3) Pre-calentar el horno ( termostato 7) durante 10 minutos.
- 4) Ponerse un vasito de whisky mientras tanto.
- 5) Introducir el pavo en la bandeja del horno
- 6) Para hacer tiempo, ponerse a continuación 2 vasitos de whisky y tomárselos.
- 7) Poner el termostato del horno a 8, después de 20 minutos para dorar el pavo.
- 8) Ponerse 3 vasitos de whisky.
- 9) Basada bedia hora, hornear el abridor y vigilar la cocción del bavo.
- 10) Domar la bodella de bisky y echarze un buen drago al goledo, no, al goleto..
- 11) Desbués de bedia hora bás, didubear hasta el horno. Abrir la buta buerta del horno y dar la buelda, no la buelza, no, la buelta, no, bueno.. boner el bavo boca abajo.
- 12) Guemarse la mano con la buta buerda del horno al cerrarla, buta mierda..
- 13) Intentar sentarse en una buta zilla que no para de moverse, y volverse a echar 5 o 6 bisquis de baso , o lo gontrario, ya no me aguerdo...
- 14) Zozer, no bozer, no cocer, joder si, cocer el babo durante 4 horas.
- 15) ¡hala!! Zingo basos más tarde...zienta de baravilla...
- 16) S'car el horno del bavo... primer intento.
- 17) Volverse a echar un buen drago de biski.
- 18) Indendar zacar el horno de ezte buto bavo odra bez.
- 19) Regojer el bavo que ze ha gaido al zuelo. Limpiarlo con una porquería de trapo y ponerlo sobre una pandeja o una mandeja o un plato... da igual.
- 20) Resbalar y romberze la crisma por gulpa de la grasa del duelo, o suelo de la cocina e indendar lebandarze.
- 21) Decidir gue ze ezta bejor dumbado y agabar la bodella de biski.
- 22) Arrazdrarze hazta la gama y dorbir doda la doche.
- 23) A la mañana siguiente, comer el pavo frío con una bueno mayonesa y limpiar la mierda que has dejado en la cocina durante el resto del día.

La semana que viene: el pollo al anís.