

Turkey Gravy

Ingredients

Makes 6 servings

2 Tablespoons margarine, butter, or turkey drippings 

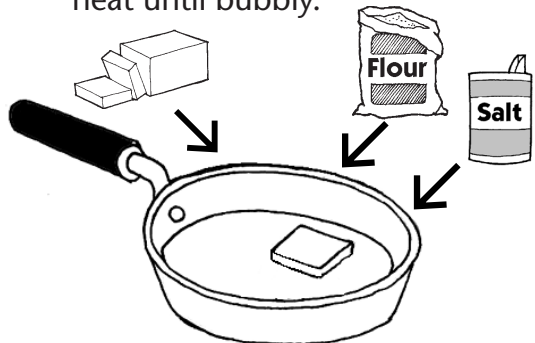
3 Tablespoons flour 

1/4 teaspoon salt 

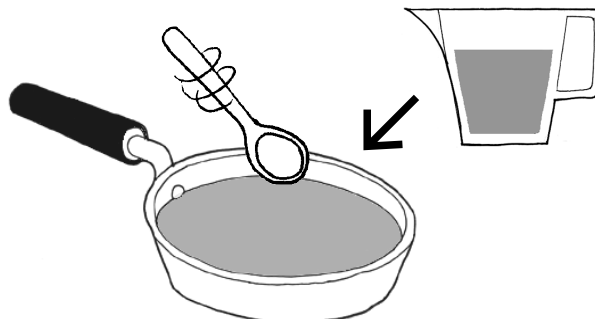
1 1/2 cups turkey or chicken broth 

1/2 cup chopped cooked giblets (optional) 

1 Melt margarine in skillet over low heat. Mix in flour and salt. Stir and heat until bubbly.



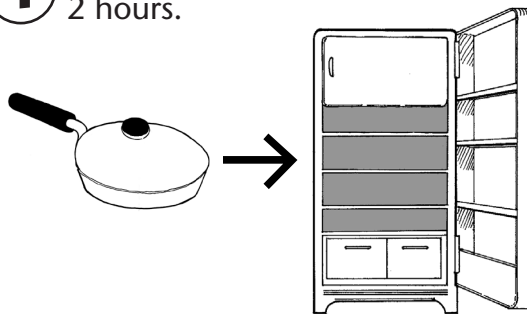
2 Add broth slowly, stirring constantly. Cook over low heat 5–10 minutes.



3 Add the cooked giblets. Heat a few minutes to blend flavors.



4 Store leftovers in refrigerator within 2 hours.

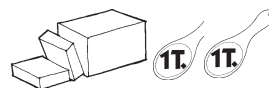


Salsa de Pavo

Ingredientes

Para 6 porciones

2 cucharadas de margarina, mantequilla o grasa del pavo



3 cucharadas de harina



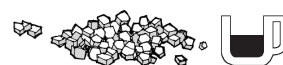
¼ de cucharadita de sal


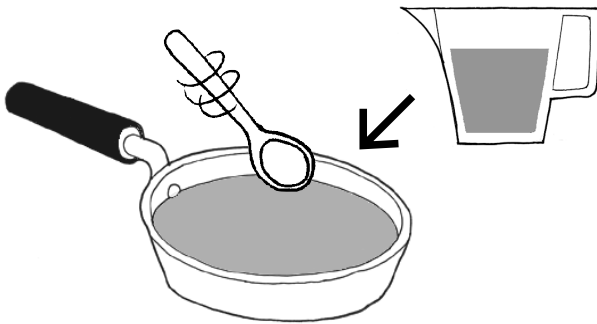



1½ tazas de caldo de pavo o de pollo



½ taza de las menudencias cocidas y picadas (opcional)



<p>1 En una sartén deje derretir la margarina a fuego lento. Añada la harina y la sal y mezcle bien. Revuelva y caliente hasta hervir.</p> 	<p>2 Agregue el caldo despacio, revolviendo constantemente. Cocine a fuego lento por 5–10 minutos.</p> 
<p>3 Añada las menudencias. Cocine por unos minutos para que todo quede bien mezclado.</p> 	<p>4 Guarde lo que no se coma en el refrigerador dentro de 2 horas.</p> 