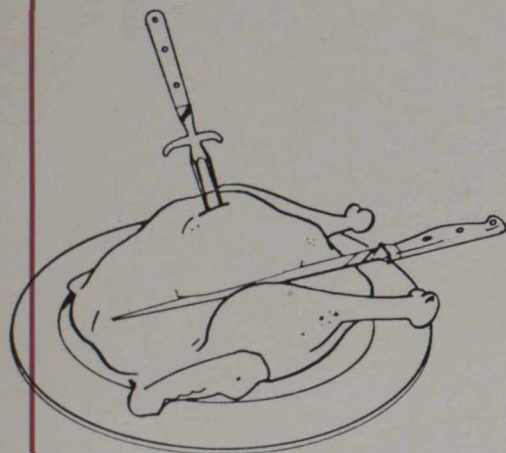


El Pavo Rebanado

Obra en tres actos basada en el drama "La Pavotomía", de Mary Xmas.

PROLOGO

Se abre el telón y aparece en el centro del escenario un pavo al horno cuyo aroma danza alrededor. Después de haber sido sacado del horno, lo han dejado descansar de 15 a 20 minutos para rebanarlo con más facilidad. Más allá, un cuchillo largo y afilado, acompañado de un trinche esperan atentos juntos a un platón.

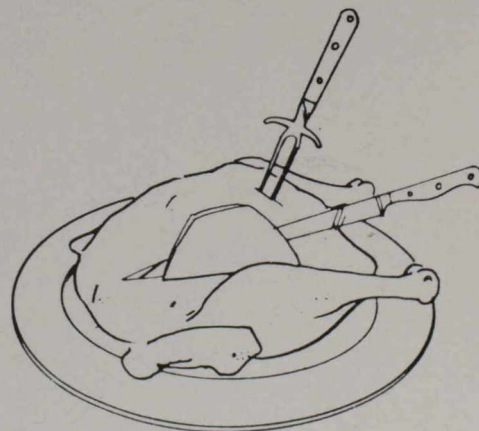


ACTO I

Entra el trinche (ya sea por el proscenio derecho o el izquierdo) y hace un corte profundo en la pechuga del pavo, tan cercano al ala como sea posible. Se separa el ala cortando por la articulación correspondiente y dividiendo la pieza en dos a través de la articulación. Enseguida, el cuchillo comienza a cortar la carne blanca. Los finos cortes siguen rebanando paralelamente al primer corte de la pechuga. Las rebanadas comienzan a caer en armonía mientras crece la emoción entre el público asistente.

ACTO II

De pronto, el cuchillo se desplaza suavemente hacia la porción de carne oscura añadiendo misterio a la actuación. Corta la pierna comenzando por la piel que la une con el cuerpo. Con el lado plano del cuchillo, la pierna es presionada magisterialmente hacia abajo y hacia afuera para facilitar la separación. El cuchillo completa la actuación del segundo acto rebanando la carne oscura en posición paralela al hueso.



ACTO III

El cuchillo continúa cortando hasta que se ha rebanado suficiente para la primera servida (las ovaciones y los encores vendrán después). La obra finaliza cuando emerge el relleno y la obra queda totalmente visible para el público.

Nota del autor: Los actos I y II son intercambiables de acuerdo al gusto del rebanador.

RELLENO DE CHAMPIÑONES

- 1 kilo de champiñones rebanados
- 1 cebolla pequeña picada
- ½ taza de mantequilla o margarina
- 6 tazas de migajas de pan de 2 a 3 cucharaditas de perejil picado
- 1 taza de apio picado
- ¼ de taza de pimienta dulce picado
- 1 ½ cucharaditas de sal

- 2 cucharaditas de ajedrea o hierbas de olor
- ½ cucharadita de pimenta.

Saltee los champiñones y la cebolla en la mantequilla caliente, hasta que suavicen sin llegar a dorarse. Mezcle con los demás ingredientes. Si la mezcla queda seca, añada algunas cucharaditas de agua caliente o mantequilla fundida. Pruebe para sazonar. Rinde para rellenar un pavo de 6 Kgs. aproximadamente.