GALANTINA DE PULARDA Y SU GUARNICION

INGREDIENTES

1 pularda entera deshuesada

FARSA

2 muslos de pato confitados
100 g pistachos pelados
75 g dátiles sin hueso picados
350 g carne de pollo picada
200 g foie mi-cuit
1 huevo
Sal
Pimienta
Nuez moscada
Tomillo

CALDO CORTO

2 zanahorias
1 cebolla
2 clavos
2 puerros
1 rama de apio
2 dientes de ajo
1 vaso de vino oloroso
3 l de agua
Sal
Pimienta en grano

COMPOTA DE FRUTOS SECOS

125 g orejones
75 g ciruelas
50 g pasas
100 g higos secos
75 g nueces
50 g piñones
1 l. zumo de manzana
Corteza de 1 limón
1 palo de canela
Un chorrito de Calvados
2 cucharadas de azúcar moreno

SALSA DE FRAMBUESA Y MOSTAZA

200 g mermelada de frambuesa
150 g mostaza suave
70 g caldo de ave

MODO DE HACERLO

FARSA

Dejar templar los muslos de pato, retirar la piel y trocear la carne. Mezclar con los pistachos, los dátiles, la carne de pollo, el huevo y sal y pimienta.

Trocear el foie mi-cuit en cuadrados y meter en el congelador.

Disponer la pularda sobre la mesa de trabajo y extender la mitad de la farsa; colocar los trozos de foie y cubrir con el resto de la farsa. Envolver la pularda en papel film.

CALDO CORTO

Introducir todos los ingredientes en una olla y cocer durante ½ hora. Incorporar la galantina y cocer 1 hora y media. Enfriar dentro del caldo. Prensar.

SALSA DE FRAMBUESA Y MOSTAZA

Mezclar la mermelada de frambuesa, la mostaza y el caldo.

COMPOTA DE FRUTOS SECOS

Macerar los orejones, las ciruelas, las pasas y los higos con el zumo de manzana, la corteza de limón, el azúcar moreno y el palo de canela. Poner a cocer hasta que se reduzca el zumo. Retirar y aromatizar con un chorrito de Calvados. Incorporar las nueces y los piñones en el último momento.

Laminar la galantina y acompañar con la salsa de frambuesa y mostaza y la compota de frutos secos.

VARIANTES

Cambiar la pularda por pollo, pavo, capón...

Se puede asar en el horno.

Se pueden utilizar otros rellenos teniendo siempre como base la mezcla de carne picada de pollo y aromatizar con: turrón, trufa, jamón serrano, huevo duro, jamón y queso...

Se puede acompañar con mermelada de cebolla, lombarda, crema de castañas o de manzana, ...

CONSERVACION

En nevera se conserva hasta 5 días.

Admite congelación de 3 meses.