

## GALANTINA DE PAVO EN ASPIC

### Ingredientes

1 pavo  
1/2 kilo de lomo o pierna de chanco  
1/2 kilo de carne de ternera  
200 grs de jamón  
200 grs de tocino  
12 aceitunas verdes  
1 copita de Cognac  
1 copita de vino blanco  
1/2 taza de vinagre blanco  
gelatina de hecha con los huesos del ave  
8 huevos  
4 cucharadas de parmesano  
2 poros  
1 zanahoria  
1 cebolla  
3 hojas de laurel  
sal y pimienta  
nuez moscada  
6 sobres de gelatina sin sabor  
1 latita de trufas  
4 ó 5 litros de caldo

### Preparación

Se deshuesa el pavo, se saca toda la carne dejando solamente la piel, la cual se pone en una maceración compuesta de vinagre blanco, sal, pimienta, una pizca de nuez moscada y 2 hojas de laurel; se muele la carne del pavo junto con la ternera y de chanco, el tocino y la menudencia del ave. Se pone todo en un tazón y se le agregan las aceitunas sin su pepa y las trufas picadas. Se rocía con el cognac y el vino; se agrega el parmesano, las yemas, sal, pimienta y nuez moscada. Se revuelve bien de modo que quede una masa homogénea.

Se retira la piel de la infusión y se le extiende sobre la mesa; se va colocando sobre ella una capa

de tiritas de jamón y de tocino (que se habrá separado) y otra de la masa antedicha, y así hasta llenar la piel. Se cose entonces con hilo grueso, se envuelve fuertemente en un lienzo, dándole buena forma y cerrando bien los dos extremos. Previamente se habrá hecho un caldo con los huesos del ave y con las verduras arriba indicadas y el laurel. Dentro de este caldo se coloca el ave atada en su lienzo y se le cocina por espacio de una hora y 1/2 a 2 horas. Ya lista se saca y se prensa poniéndole un peso encima. No debe sacarse el lienzo hasta que esté completamente frío. Se pone la galantina en una fuente y con un pincel se le pasa 3 ó 4 capas consecutivas de gelatina a medio cuajar, poniendo láminas en la superficie antes de la última capa. El resto de la gelatina (que se habrá hecho con el caldo del ave) se pone, picada, alrededor de la fuente y se adorna con pedazos de piña.