

BALOTINA DE AVE

La Balotina se presenta como una galantina pero caliente. Deshuesar el ave por el lomo y dejar la carne reparada por la piel. Se sazona con sal, pimienta y jugo de limón. Se deja un momento y rellena con lo siguiente:

Ingredientes:

400 grms. de carne de ternera.
400 " de " de chancho.
200 " de jamón.
1 tarro chico de leche evaporada.
1 copita de Cognac.
1 lata de petit-pois finos.
6 huevos.
50 grms. de parmesano.
1 pizca de "Poultry seasoning".
Sal y pimienta.
1 latita de trufas (opcional).
1 pan chico.

Preparación:

Se remoja el pan en leche. Se muelen las carnes muy fino e incorpora el pan, huevos, queso, sazónador, petit-pois, y trufas. Se reparte el relleno sobre el ave deshuesada y cose. Se unta con mantequilla y envuelve en un tocuyo ralo, atando fuertemente los extremos y sumerge en el caldo, previamente hervido, calculando 20 m' por libra del ave rellena.

El caldo se prepara con los huesos de ave, 1 K. de huesos, 1 poro, 1 cebolla chica, apio, poro, nabo, 1 hojita de laurel, 1 ramita de poleo, sal y pimienta. Una vez cocida el ave, se retira y prensa por unos minutos y se deja enfriar para cortarla. Se acomoda en una fuen-

-cubriéndola después de la siguiente salsa:
Se derrite 1 cucharada de mantequilla e incorpora 1 cucharada de harina, luego 1 taza de caldo caliente (poco a poco) se hierve por 1 m', retira y agrega 1 yema y 1/4 tz. de crema, se sazona con sal y pimienta.
Se acomoda el ave cortada, en una fuente, se rodea de fondos de alcahofas, petit-pois y se cubre con la salsa bien caliente.
Nota: la porción del relleno depende del tamaño del ave.

Preparación:

Se remoja el pan en leche. Se muelen las carnes muy fino e incorpora el pan, huevos, queso, sazónador, petit-pois, y trufas. Se reparte el relleno sobre el ave deshuesada y cose. Se unta con mantequilla y envuelve en un tocuyo ralo, atando fuertemente los extremos y sumerge en el caldo, previamente hervido, calculando 20 m' por libra del ave rellena.
El caldo se prepara con los huesos de ave, 1 K. de huesos, 1 poro, 1 cebolla chica, apio, poro, nabo, 1 hojita de laurel, 1 ramita de poleo, sal y pimienta. Una vez cocida el ave, se retira y prensa por unos minutos y se deja enfriar para cortarla. Se acomoda en una fuen-