

## DINDONNEAU FARCI AUX TRUFFES

### Ingredientes

1 pavo gordo y tierno  
1/2 kl de carne de ternera  
100 grs de jamón inglés magro  
2 copas de cognac  
1 caja grande de trufas o 2 pequeñas  
1 cebolla  
1 1/2 taza de aceite  
1/8 de mantequilla  
1 pan francés remojado en leche  
2 huevos  
el hígado del ave  
1 pan de molde grande  
2 atados de berros  
sal, pimienta, nuez moscada  
1 sobre de gelatina Knox

### Preparación

El pavo una vez deshuesado, se le condimenta con sal y una copa de cognac, dejándolo reposar un rato, Mientras tanto se procede a hacer el relleno como sigue: se calienta el aceite, y se dora la cebolla picada finita, se agrega la carne de ternera molida y se salta todo junto. Se remoja el pan en la leche se exprime y se agrega a lo anterior revolviéndolo. Enseguida se echa 2 latitas de paté de foie gras se da buena marca, luego el jamón del diablo, el jamón inglés picadito y el hígado del ave también picado (al que previamente se habrá macerado en un poco de cognac) luego se echan el cognac, y se revientan 1 huevo entero y la yema del otro, sal y pimienta una pizca de nuez moscada. Por último 1 ó 2 trufas picaditas. Se mezcla bien la preparación y se procede a rellenar el ave dejándolo no muy lleno para que al hornearse no reviente. Se cose cuidadosamente la abertura, se acomodan las alas y las patas, (que se habrán dejado con sus huesos para que presente el pavo mejor formar). Se corta los huesos del pescuezo dejándole toda la piel, la cual se dobla sobre la espalda del ave fijándola con unas puntadas. Una vez relleno se despega

ligeramente la piel de la pechuga (haciendo una pequeña incisión y se introducen unas láminas delgadas de trufas, se acomoda de nuevo la piel y se le da un reposo de varias horas, para que el sabor de las trufas penetre en la carne. Entonces se le acomoda en una asadera en la que se habrá derramado una tacita de agua. Se unta el ave con mantequilla y se le cuece en horno moderado por espacio de 2 horas 1/4 a 3 horas, según el peso del ave. Se le baña frecuentemente con su jugo. Una vez horneado se le deja enfriar y se le baña con una capa de gelatina incolora a medio cuajar, haciéndolo con un pincel. Se le deja secar y se vuelve a repetir la operación, de modo que quede la superficie brillante. Una vez listo se le pone en una fuente sobre una base o zócalo hecho con un pan de molde cortado a la medida del pavo, el que se habrá frito previamente en aceite para que éste quede colocado en altura. Luego se le rodea de una corona de hojas de berro en forma que cubra el zócalo. Ya acomodado se le adorna con láminas de trufas, y se sirve la salsa aparte bien desgrada: