

GALANTINA DE GALLINA

Ingredientes

200 grs de lomo o pierna de chanco
200 grs de carne de ternera
200 grs de jamón
200 grs tocino
100 grs de lengua escarlata
1 lata de petit pois superfinos
2 copas de Cognac
5 huevos
20 grs de queso parmesano rallado
1 latita de trufas
mantequilla
1 piza de Poultry Sasoning
sal y pimienta blanca
1 pan chico remojado en leche
1 tarro pequeño de leche
jugo de limón

Preparación

Deshuesar la gallina, sacándole toda la carne, cortar ésta en filetes condimentados con sal y pimienta y luego saltarlos en mantequilla, juntar con las lonjas de tocino, lengua escarlata y mitad del jamón, rociar con 1 copita de cognac. Moler la carne de chanco, la de ternera, jamón y pan remojado en leche; mezclar con los huevos ligeramente batidos, los petit-pois, el queso y se sazona bien. Poner sobre una servilleta la piel de la gallina, con el lado interior hacia arriba, ponerle un poco de pimienta, sal y jugo de limón, sobre ella extender la mitad del relleno al que se le agrega un pocod de cognac y luego poner encima las lonjas de tocino, filetes de la gallina, jamón y lengua escarlata, las trufas, después cubrir el conjunto con el resto del relleno. Levantar los bordes de la piel del ave y coserlos. Se unta con mantequilla y se envuelve en un tocujo ralo atando los dos extremos y con un piolet en tres partes, dándole una buena forma. Se sumerge en el caldo durante 20 minutos por libra de peso de la gallina rellena. Cuando esté escalfada, enfriarla y ponerle encima una tabla de dos o tres libras de peso encima para que quede prensada.

Caldo:

De los huesos de la gallina más 1/2 kilo de huesos de manzana, 1 zanahoria, unas ramas de apio, 1 hojita de laurel, 1 poro, 1 cebolla, sal y pimienta. Se hace un caldo. Se cuele, se pone en una olla y se introduce la gallina en su envoltura, teniendo cuidado que no esté sino el tiempo preciso.

El caldo se cuele y se clarifica con 1 clara de huevo, una vez transparente se le agrega 1 copa de vino, sal, pimienta, se condimenta bien y se le agrega por cada 3 tazas de líquido, 2 sobres de gelatina sin sabor; se deja cuajar. De éste se corta unas medias lunas y el resto se pica. Se adorna la fuente con esta gelatina. A la gelantina ya prensada y fría se le pase por encima con un pincel, un poco de la gelatina para que quede brillante.