

PATE DE CANARD

Ingredientes La Masa

350 grs de harina
175 grs de mantequilla
2 yemas
4 1/2 cucharadas de leche tibia mezclada con
1/2 cucharadita de sal

Preparación

Se cierne la harina, se coloca sobre el mármol, se hace un hoyo en el centro y se pone la mantequilla, las yemas, la leche con la sal (a pocos) se amasa, bien y se deja reposar 10 minutos. Se estira con el rodillo con la mesa espolvoreada de harina y se forra un molde largo de esos llamados 'de pan'; el fondo se pincha con un tenedor y se tapiza de láminas de tocino fresco. Encima se pondrá el pato ya preparado y se cubrirá con la masa que se dejó aparte con este objeto, uniendo bien los bordes con un poquito de claras de huevo. Con los recortes de la masa se harán adornos, ya sea rosas o cualquiera otro dibujo Pascual; para ésto se endurece un poco la masa poniendo más harina. Por último se pinta la superficie con una yema batida y mezclada con leche, colocando enseguida el pastel al horno mediano por espacio de 2 horas y media más o menos.

Relleno

Un pato tierno (550 grs de carne de pato)
250 grs de carne de ternera sin nervios
200 grs de carne de chancho con un poco de gordura
de 800 a 900 grs de tocino fresco
8 huevos enteros
3 decilitros de Cognac
sal y pimienta
1 cucharadita de Poultry Seasoning

Preparación

Se pasan las carnes por la máquina de modo que quede una pasta muy fina; se echa los huevos uno a uno, el cognac y las especias.

Se deshuesa el pato, y se separan los lomos de la pechuga y de los lados con escalopines. Se estira la piel, se arregla el relleno intercalando cuadraditos de paté de foie gras y de trufas (en su defecto los pedacitos de hígado del pato). Se cierra todo ésto en la piel y se deposita en el molde de pan antes citado. Una vez cocido y frío se hace correr adentro, por las aberturas dejadas por las chimeneas, un poco de gelée hecha con los huevos del pato.