

Cocimiento: En una olla adecuada se frien en mantequilla: 1 zanahoria cortada, 1/4 cogollo de apio, 1/2 poro. Una vez dorado se agregan todos los huesos que se sacó del ave, más 1 kilo de pescuezo de res, 1 pastilla de sazón, 3 pimientas de chapa, se deja hervir unos 10 minutos, luego se introduce el ave, calculando por cada libra del ave rellena 25 minutos. Se saca cuidadosamente y el líquido (el cual se reserva) se cuele. Se acomoda la galantina entre dos tablas, poniendo un peso encima y se deja por unas 2 ó 3 horas, se saca ya fría del lienzo y se procede a bañarla con la salsa siguiente:

Sal sa Reina:
Ingredientes: 1 taza de leche evaporada, 2 cucharadas de harina, 3 cucharadas de mantequilla, 4 hojas de colapez, sal, pimienta, nuez moscada.

Preparación: Se derrite en una cacerola la mantequilla, agregarle la harina, sal, pimienta y nuez moscada, luego la leche, moverla enérgicamente, dejarla hervir 1 minuto para luego agregarle la colapez remojada en agua fría y disuelta en una cacerolita (sin nada de agua). Se mueve continuamente hasta que haya adquirido consistencia, luego se vierte con mucho cuidado, sobre la galantina, esparciendo para que quede igual. Se deja secar.

El caldo en que hirvió el ave se desgrasa y se cuele, (debe quedar sin nada de grasa) se le agrega unas 3 claras de huevo y su cáscara, se deja hervir hasta que se clarifique, colar y agregarle una copa de buen jerez y 3 hojas de colapez por cada 1/2 litro de caldo. Dejarla cuajar en pyrex plano para cortar y adornar la fuente. Cortar la galantina, acomodar en una fuente y rodearla de la gelatina cortada y perejil fresco. Se acompaña con ensaladas de verduras o salsa de frutas.

PATO CON NARANJA

Ingredientes: 1 pato tierno y gordo - 1 taza de jugo de naranja - 4 naranjas de regular tamaño para hacer las canastitas - 1 taza de Jerez - 1 naranja para el interior del pato - la pulpa y cáscara de tres naranjas - 1 rama de romero - 1 hoja de laurel - 1 poro - 2 cebollas - el hígado del pato - 3 cucharadas de mantequilla - 2 zanahorias - Paprika - sal y pimienta.

Preparación: Después de limpiarlo, se seca el pato y se le echa sal y pimienta, interior y exteriormente. En el interior se le pone 3 cucharadas de mantequilla sin sal y la naranja pelada estrujándola un poco y la 1/2 taza de Jerez. Se amarra para darle buena forma y se acomoda en la asadera, frotando todo el cuerpo del pato con la paprika. A este

se le agrega las cebollas, poro y zanahoria, cortados en trozos, el hígado de pato, la 1/2 taza de Jerez, 1 taza de jugo de naranja, la rama de romero y la hoja de laurel, y unos pedazos de mantequilla. Se introduce al horno 450°, bajando la temperatura después de 40 minutos que esté en el horno a 300, ya cuando el pato esté bien tierno y dorado se saca y se deja enfriar para cortarlo.

Salsa

3 cucharadas llenas de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar en polvo. Se pone al fuego y se incorpora bien, a esto se le agrega el jugo que soltó el pato después de colarlo, el jugo de naranja (1 taza) la harina disuelta (2 cucharaditas) en un poco de agua y se deja hervir, se hace la sazón agregándole la copa de Gran Marnier, el Cognac y al último las cáscaras y gajos de naranja cuidadosamente pelados. (La cáscara se pica muy fino después de sacarle toda la parte blanca y se hace hervir hasta que estén bien tiernas cambiándoles de agua por lo menos 3 veces). Se acomoda en la fuente el pato ya cortado, se colocan las canastitas y se cubre con la salsa haciéndole una guarnición de papitas cortadas y fritas en mantequilla y petit-pois en mantequilla.

ROLLO DE CARNE - PLATO FRIO -

Ingredientes: 1/2 kilo carne de res - 1/2 k. carne de chanco - 1/2 k. de jamón - 1 cucharadita de sal - 1/4 cucharadita de pimienta - 1/4 cucharadita de nuez moscada - 2 cucharadas de cebolla finamente picada - 1 diente de ajo machacado - 5 huevos batidos - 1 taza de galletas - de sal- molidas, 100 grs. de mantequilla.

Preparación: Moler las carnes, mezclar con todos los ingredientes, darle forma de rollo un poco grueso, envolverlo en una tela o secador, untado con mantequilla, amarrar bien los extremos y coser los orillos. Hacer un caldo de 6 litros de agua, con sal, pimienta en grano, 3 hojas de laurel, 1 cebolla cortada, 3 dientes de ajo, 1 zanahoria, 1/2 poro, 1 rama de apio, 1 cubito sazón, ají-no-moto, cuando esté hirviendo cocinar el rollo de 2 a 2-1/2 horas. Dejarla enfriar para luego acomodar entre dos tablas de cortar, prensarla con un peso hasta que esté compacto. Cortarlo en rajas finas.