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

Ingredientes: Wy Isa 400 shoes es

400 grms. de carne de ternera.
400 " de " dê chancho.
200 " de jamón.
1 tarro chico de leche evaporada.
1 copita de Cogñac.
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:

las carnes muy fino e incorpora el pan. huevos, queso, sazonador, petit-pois, y trufas. Se reparte el relleno sobre el ave deshuesada y cose. Se unta con mantequilla y envuelve en un tocuvo relo 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, l hojita de laurel, l 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-

Se remoja el pan en leche. Se muelen 1

cubriéndola después de la siguente

salsa:

Se derrite l cucharada de mantequilla
e incorpora l cucharada de harina;
luego l taza de caldo caliențe(poco
a poco) se hierve por l m', retira y
agrega l 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 alcachofas, petit-pois y se cubre con la
salsa bien caliente.

Nota: la porción del relleno depende
del tamaño del ave.

o misvor.
50 gram de parpesano.
1 picos de "Poulery semsonina".
Sal y miniania.
1 letita de trufes(onoional).
1 non chico.

l late de petit-nois finos.

Preparacions

He remoje el pen en leche, de musica las carmes muy fino e incorpora el pa las carmes muy fino e incorpora el pa diavos, cueso, escondor, serilemo sobre el septimente de unta con des carrence y anciente el calco, previamente hervimente hervimente hervimente de calco, previamente hervimente de calco, previamente hervimente de calco, previamente hervimente del calco de la calcondante de calcondante de la ca

El caldo se prevera con los brecos de ave, i i. de brecos, l poro, l cebolla chica, apio, boro, rabo, l holita de laurel, l ramita de poleo, sal y mimienta. Una vez cooida el ave, se regira y pre un por unos minutes y se de a correr correrta. Se accada en una ruer-