

MOUSSE DE VOLAILLE
(Entrada caliente)

Ingredientes:

1 pollo.
50 grms. de mantequilla.
1/4 lt. de salsa bechamel espesa.
50 á 80 grms, de crema.
6 huevos.
Sal, pimienta y nuez moscada.
Mantequilla para el molde.
1 trufa.
Salsa de champiñones: 2 á 3 CH. mantequilla
1 lata grande de champiñones ó en su defecto frescos.
1 cebolla mediana.
Sal y pimienta.
1 copita de Jerez á vino blanco.
2 tomates.
Perejil.
1 cucharadita de maizena.
1 cucharada de extracto de carne.

Preparación:

Se sancocha el pollo y se muele, se le añade luego la bechamel caliente, la mantequilla, la crema batida y las yemas. Se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Se embadurna un molde con mantequilla y se pegan redondelas de trufas al fondo y a los costados, se vacía la mezcla y lleva al horno "al baño maría" por 35 á 40 m' (teniendo cuidado que no hierva el agua). Se conoce que está a punto, cuando comienza a subir. Se retira y deja reposar 5 m', luego se voltea y espera 2 m' antes de levantar el molde.

Se acompaña de la siguiente salsa:
Se dora la cebolla en mantequilla, agrega el perejil, los tomates y vino. Una vez bien incorporado se une el extracto de carne, los champiñones y la maizena diluida en un poco de agua, se deja hervir 3 m' y se sirve ya sea en salsera ó cubriendo el molde.