

PASTEL DE AVE (Paté de Volaille)

Ingredientes

1 pollo mediano (puede emplearse también 2 perdices tiernas)
125 grs de carne magra de chancho
150 grs de carne de ternera (cadera o pierna)
200 grs de tocino gordo frito
1 latita de trufas
1 huevo
1 copita de Jerez
1 copita de Cognac
50 grs de miga de pan
75 grs de jamón
15 grs de chuño
7 cucharadas de leche
sal, pimienta
all spice

Preparación

Se limpia el pollo, se separa la carne de los huevos y se aparta la pechuga. Esta se corta en daditos, lo mismo que el jamón y la mitad del tocino, poniéndolo junto en un tazón. Se añaden las trufas en trozos y se rocía todo con el Cognac. La miga de pan se remoja en el decilitro de leche. Se pica fino la carne de chancho, la de ternera, el resto del tocino y la carne de ave, que debe estar sin la piel, ni los nervios; se agrega el pan remojado y exprimido y se pasa todo, dos veces por la máquina de moler, de modo que quede una pasta muy suave. En seguida se pone en un tazón, se agrega el Jerez, un huevo batido, el chuño disuelto en el Cognac del adobo de la pechuga. Se echa sal, pimienta, y un poquito de all spice, mezclando bien. Luego se incorpora la pechuga, el jamón, el tocino y las trufas que se tuvieron en infusión, revolviendo con la mano.

Masa quebrada

300 grs de harina
100 grs de mantequilla o manteca
1 huevo
4 ó 5 cucharadas de agua con sal.

Se cierne al harina y se forma un círculo sobre el mármol; se coloca la mantequilla, yema, el agua con sal y se amasa hasta obtener un pasta fina y compacta. Se hará una bola y se dejará reposar en sitio fresco 1 hora, envuelta en servilleta húmeda exprimida. Esta masa no debe amesarse mucho para ponerla fina; conviene trabajarla poco para que no se ponga 'correosa'. Se conoce que no lo está, si apoyando el dedo en la bola, queda marcado. Si desaparece es señal que se ha puesto elástica y necesita mucho reposo (2 horas por lo menos). Se amasa, breves minutos y cuando ya no se pega en las manos una vez apelsonada, estará a punto, conviniendo siempre darle reposo.

Se coloca la masa sobre mármol enharinado; se espolvorea ligeramente la bola y se estira. Se corta un disco de mayor tamaño que el molde desarmable que se empleará. Se enmantequilla y enharina éste y se procede a forrarlo. Debiendo poner un relleno crudo, se pinchará el fondo con un tenedor. Se rellena con la preparación, alisando con una cuchara mojada y se cubre con una capa de pasta a la medida, uniendo los bordes con un poco de agua y formando un 'repulgo'. Se adorna la superficie con los recortes; discos o flores simplemente con la punta del cuchillo. En seguida se pinta con la yema diluida en un poco de agua, y para que no reviente, se hará un agujerito en el centro donde se introduce un tubito de cartulina enrollada, a manera de chimenea. Se pone a horno suave, durante 2 horas y se deja enfriar completamente antes de servirse. (Horno 275°F).