

ASPIC AU PATE DE FOIE GRAS

Ingredientes

1 kl de carne de sancochado
1 kl de huesos
2 cebollas
1 nabo
1 poro
1 zanahoria
apio
1 hoja de laurel
1 tomate
sal y pimienta en grano
1/4 de paquete de mantequilla
salsa Inglesa
sustancia de carne OXO
1 copa de Jerez
1 copa de Oporto
4 huevos duros
1 cajita de pasta de anchoas
4 sobres de gelatina sin sabor
4 hojas de colapez
4 tajadas de jamón magro
1 cajita de pimentón
algunas aceitunas verdes rellenas
1 latita de trufas
1 ó 2 latas de Paté Foie Gras (ó más si es necesario)

Preparación

Se hace un buen caldo con la carne, los huesos y demás verduras. Luego se le clarifica sin dejar absolutamente nada de grasa. Enseguida se le adereza con Salsa Inglesa al gusto - dos cucharadas m/m de sustancia de carne y una copa de Jerez. Por cada 1/2 litro de caldo se emplea un sobre de gelatina agregando una hoja de colapez.

Se endurecen los huevos y ya fríos se parten a lo largo, se sacan las yemas, aplastándolas y mezclán-

dolas con la mantequilla y la pasta de anchoas, con lo cual se les rellena nuevamente y se decora con una laminita de trufa. Solo se emplea la mitad de las yemas, pues la otra mitad se mezcla con mantequilla y mostaza la que sirve para rellenar los rollitos que se harán partiendo en dos, una lonja fina de jamón. Luego se procede a colocar los adornos en el molde. Se colocan los huevos hacia abajo, intercalados de los rollitos de jamón, rajitas o redondelitas de pimentón y de aceitunas. Se vierte encima un poco de gelatina y se pone al hielo para que se fije. Cuando esté a medio cuajar se agrega el resto del jamón, etc. y luego se vierte el resto del líquido hasta llenar el molde, que debe ser en forma de corona con cavidad, en el centro. Se pone a la refrigeradora por varias horas, pudiéndolo hacer la víspera. Al momento de usarlo se vacía en una fuente y se procede a rellenar la cavidad del molde con el paté, el cual se habrá batido con un tenedor para que quede diáfano y se le mezcla con 2 cucharadas de vino Jerez y dos cucharadas de vino Oporto como equivalente del vino de Madera. Se habrán guardado unas láminas de trufas para decorar la superficie y los trocitos que hayan sobrado se pican muy fino para entreverarlos con el paté. Se sirve rodeado de lechuga cortada "a la paja" ó bien con hojas de escarola.