

GALANTINA DE PAVO " A LA GELEE"

Ingredientes

1 pavo gordo
1 kl de carne de chanco (o más según el tamaño del ave)
250 grs de jamón
1/2 pan de molde
1 tarro de leche evaporada
1 copita de Cognac
1 lata de pathé Foie Gras
1 lata de Petit Pois
12 huevos
250 grs de parmesano
sal y pimienta
Poultry seasoning
1 latita de trufas
8 cajas de colapez para la gelée
verduras para el caldo
2 limones
mantequilla

Preparación

Se deshuesa el pavo, se saca la carne dejando solo la piel, la cual se pone en infusión de jugo de limón, sal, pimienta y pedacitos de mantequilla. Se muele la carne del pavo junto con la de chanco. Se pone en un tazón, se agrega el Cognac, los huevos ligeramente batidos, el pan remojado en leche y exprimido, el paté foie gras, las especias, el parmesano y los petit pois mezclando bien.

Se retira la piel de la infusión y se extiende sobre la mesa; se rellena alternando con tiras de jamón, entonces se cose el ave y se le unta de mantequilla, luego se le envuelve en un tocuyo ralo, atando fuertemente los extremos procurando darle buena forma.

Cocimiento

En una olla adecuada, se fríe la mantequilla, apio, zanahoria, poro, nabo. Una vez esto dorado, se pone

el esqueleto del pavo, triturado, y la suficiente agua para cubrir el ave. Enseguida se introduce ésta ya envuelta y se deja cocer por espacio de 2 y 1/2 a 3 horas, según el volumen del pavo.

Ya listo se le saca del líquido, el cual se reserva. Se coloca la galantina entre dos tablas, poniendo encima un peso, por lo menos durante 10 horas. Después se saca el lienzo y se procede a bañarlo con la salsa Chaud-froid (a media cocción se da la vuelta al ave).

Salsa "Chaud Froid"

1 tarro de leche evaporada
3 cucharadas de harina
150 grs de mantequilla
5 hojas de colapez
sal, pimienta blanca y nuez moscada

Se pone en una cacerola la mantequilla y el harina. Una vez mezclado se agrega la leche a pocos, de modo que quede algo espesita. Luego se agrega la colapez previamente remojada en agua fría. Se deja entibiar moviendo la crema continuamente, hasta que haya adquirido consistencia, pero conservándose lo suficiente líquida para extenderse. Luego se vierte sobre la galantina, adornándola con medallones de trufas, alrededor se pone la "gelée" picada, pero que habrá hecho con el caldo clarificado; 8 hojas de colapez por 1/2 litro.