Pularda rellena

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Esmeralda GS

Descripción:

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- 1 1 pularda

Preparación:

Paso 1

Relleno: 1/2 kg de carne picada de vaca y cerdo, o mejor, carne picada de papada 200 gms de lacón 1 cebolla 1 puerro 2 manzanas reinetas 1 puñado de pasas sin pepitas 1 puñado de ciruelas sin hueso Pan remojado en leche 2 huevos Laurel (3 hojitas) Canela Nuez moscada 1 trufa negra Vino Pedro Ximenez Asado 1 avecrem de pollo 1 limón Brandy Manteca de cerdo Cava barato Sal y pimienta Aguja e hilo bramante (para coser) Manteca de cerdo

Paso 2

Preparación de la pularda Limpiar bien la pularda. Pasarle un poco de agua para terminar de quitar residuos y secarla con papel de cocina absorbente. Se coloca sobre una fuente que pueda meterse en el horno. Poner pimienta en la pularda por dentro (por fuera se hará después de embadurnarla de mantequilla o, mejor, manteca). Por dentro no se pone sal, porque el relleno ya lleva un Avecrem. Por fuera se hará cuando casi haya terminado de asarse. Llenar un vaso (unos 200 ml.) de Pedro Ximénez y con una jeringuilla inyectar en la pularda, poniendo un poco más de licor en aquellas zonas más carnosas como son pechugas y muslos las cuales suelen quedarse algo más secas.

Paso 3

Preparación del relleno: Poner en remojo en brandy las pasas y ciruelas, durante 3 horas. Si no se dispone de ese tiempo, meter el recipiente con el brandy, las pasas y las ciruelas en el micro durante al menos 3 minutos. Picar finos la cebolla y el puerro. Rehogar. Incorporar la manzana picada y pochar todo a fuego medio durante unos 10 minutos. Salpimentamos (ojo, que el lacón ya lleva su propia sal). Añadir las pasas y ciruelas (picaditas) y el jugo de su remojo. Reducir durante 10 minutos. Añadir la canela y la nuez moscada. Rehogar unos minutos más. Cuando el relleno esté templado, añadir la carne picada CRUDA, el lacón, la trufa en láminas y su jugo. Añadir el pan remojado en leche y los huevos crudos. Mezclar bien con cuchara de madera. Reservar El jugo y la salsa Un error habitual es llenar la bandeja donde se asará el pollo de agua, vino u otro líquido. Es un error porque, de esa forma, se cocerá más que asarse. Sí conviene depositar algo de líquido, pero en pequeña cantidad.

Paso 4

Salsa de champiñones: 150 gr de champiñones 150 ml de brandy o Jerez 150 ml de nata 1 diente de ajo aceite de

oliva sal pimienta 1 hoja de laurel 1 rama de romero Elaboración Picar finamente el ajo y dorarlo en una sartén con un chorrito de aceite. Incorporar los champiñones laminados. Salpimentar y cocinar. Añadir brandy y dejar que reduzca casi completamente. Agregar la nata, una hoja de laurel y una rama de romero y cocinar la salsa unos minutos más. Triturar y colar.

Paso 5

Salsa de Oporto 1 cebolla o 4 chalotas 1 vaso de vino de Oporto 1 vaso de caldo de carne 200 gr. de nata fresca Pimienta, sal Elaboración Se pelan las cebollas y se cortan en juliana. En una cazuela con un chorro de aceite se pone a pochar la cebolla, a fuego lento, tapada y con un poco de sal para que sude. Se pasa a un cazo y se añade el vino, el caldo y la nata. Cocinar durante 10-15 minutos hasta que reduzca y ligue. Pasar por la batidora. Sazonar.