

PULARDA TRUFADA

Para 4 raciones: 1 pularda de 2 ½ kg / 3 kg aprox.

La pularda:

Pedid en la carnicería o pollería que os corten la pularda a cuartos "deshuesados". Dispondréis de 4 cortes gruesos con piel para poderlos rellenar.

Opcional: Reservad los huesos, el cuello y las patas de la pularda, bien limpios, en el congelador, dispondréis de un producto impecable para elaborar un riquísimo caldo de ave con vegetales para otro día.

Ingredientes:

200 g de papada de cerdo duroc, picada
100 g de trufa Melanosporum, madura y fresca
100 ml de brandy
100 ml de jerez dulce
aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta negra

Para finalizar la salsa:

150 ml de crema de leche
50 g de trufa Melanosporum, pelada y rallada gruesa

PREPARACIÓN Y COCCIÓN:

1 --- Con mucho cuidado, pelad la trufa, con la mandolina cortad 12 láminas bonitas y reservadlas. El resto de trufa, aplastadla con un tenedor y mezclad con la papada picada, sazonad con sal y pimienta y reservad la mezcla.

2 --- Colocad los cuartos de ave deshuesados sobre la mesa de trabajo, con la piel debajo, aliñar la carne ligeramente con sal y pimienta. Entre la piel y la carne de cada cuarto, poned 3 láminas de la trufa reservada, repartir a cada uno, la mezcla de papada picada y trufada dentro de cada cuarto de pularda, e id cerrando cada pieza, dándole una forma alargada, como un pequeño redondo, procurando que el relleno quede atrapado dentro. Como os sea más cómodo, con hilo de cocina, coséis o bridáis cada pieza.

3 --- Aliñar las piezas de pularda rellena, por fuera, también sutilmente con sal y pimienta. En una cazuela a la medida de las piezas, con un chorrito de aceite, asarmarcar los 4 redondos de pularda, hasta que estén bien dorados. La operación será de unos 5 minutos.

4 --- Regar las piezas con el brandy y el jerez dulce, añadid a la cazuela un vaso de agua mineral. Entrad la cazuela al horno bien caliente a 170°, y dejad hornear durante 16 minutos. Retirad las piezas de pularda y ponedlas en una bandeja limpia y reservad el jugo de la cocción. Dejad reposar la carne durante 10 minutos. Pasado este tiempo, podéis retirar los hilos.

FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN:

5 --- Colad los jugos de la cocción por un colador muy fino, retirar toda la grasa del asado, y ponerlo en un cazo con la crema de leche y la trufa rallada, dejad cocer 2 minutos, afinad el punto de sal y pimienta y reservad.

6 --- Sólo queda meter de nuevo los cortes sin hilos en el horno bien caliente a 170° durante 3 minutos. Presentadlos enteros o a trozos, con la salsa cremosa y trufada bien caliente.

Opcional: unas mini zanahorias al vapor son un magnífico acompañamiento para este plato.

+++++