

3 RECETAS CON PULARDA

PULARDA CON PERAS

Para 4/6 raciones:

1 pularda de unos 2.500g
100 ml. de vino rancio
una cucharada de miel
50 gr. de manteca de cerdo
Aceite de oliva virgen
sal, pimienta y ajedrea
+ + +
4 peras de invierno de medida grande
500 ml. De agua mineral
150 gr. De azúcar

Para la pularda:

1--- Pedid a vuestro proveedor que os la corte a 1/8, en casa repasad los cortes de plumas para disponer de cortes bien pulidos. Ponedlos en una bandeja de horno a la medida de lo que os disponéis a cocinar. Poned la piel debajo en contacto con la bandeja. Aliñad con la sal, la pimienta y la ajedrea. Poned un chorro de aceite por encima y la manteca de cerdo a dados.

2--- Meted la bandeja en el horno bien caliente a **190º**. Pasados 30 minutos, retiradla y rociad con el vino rancio bien mezclado con la miel. Girad todos los cortes de pularda, la piel debe quedar arriba, y volved a meter la bandeja en el horno a **160º**. A partir de este momento, la pularda debe asarse aproximadamente una hora y media. Durante este tiempo, dad la vuelta a los cortes cada 20 minutos, para conseguir un asado bonito, dorado y tierno.

3--- 15 minutos antes de retirar la pularda del horno, añadid los cortes de pera* con 200 ml de almíbar de la cocción, en la bandeja de pularda, y continuad el asado los 15 minutos finales a **160º**. La cocción está lista.

Para las peras en almíbar: *

1--- Pelad las peras i cortadlas a ¼.

2--- En un cazo ancho a la medida de los cortes de pera, añadid agua y azúcar y, cuando el almíbar entre en ebullición, incorporad los cortes de pera y dejad hervir solo 3 minutos. Dejadlos enfriar dentro del mismo almíbar. Reservadlo hasta el momento de incorporar a la bandeja del asado.

PRESENTACIÓN

Una vez fuera del horno, poned la pularda y las peras en otra bandeja de presentación para que luzca en la mesa. Pasad los jugos de la cocción por un colador fino y dejadlos reposar durante 1 minuto, para retirar la grasa que aflora en la superficie, afinad el punto de sal y pimienta de la salsa y servidla en una salsera aparte.

+ + +

PULARDA DESHUESADA CON RELLENO NAVIDEÑO

Para 6 / 8 comensales

1 pularda de unos 3 kilos

El relleno:

150 g de salchichas, a cortes de 2,5 cm.

150 g de carne magra de cerdo de la parte del cuello, a dados de 2,5 cm.

700 gr. de ciruelas pasas con hueso (de California o La Rioja)

70 gr. Orejones de melocotón o albaricoque, a cortes de 1 cm

1 manzana reineta pelada y cortada a 8 gajos

100 gr. de piñones

150 ml. de vino rancio (o jerez dulce)

sal, pimienta, canela en polvo, nuez moscada

(Se necesita hilo y aguja para coser el ave)

Para el asado en el horno

400 gr. de grasa de cerdo

100 ml. de brandy, 100 ml. de Jerez dulce, 500 ml. De agua mineral

ELABORACIÓN

1---La pularda se puede deshuesar en casa o pedir que os lo hagan, por la espalda, con un corte de arriba abajo, para retirar la carcasa entera y el hueso del cuello, pero dejando los muslos y las alas con los huesos y toda la piel del cuello. (Retirar la carcasa os permitirá llenar el ave con el relleno, podéis coser toda la espalda y, como se conservarán las alas y los muslos, podréis atarlo, recuperando la forma del ave entera, que parecerá que no se ha tocado. En la mesa, al presentar la pieza asada, la persona que haga el trinchado de la pularda podrá hacerlo sin ningún problema y con una destreza que dejará impresionados a los comensales.).

Sobre la mesa de trabajo, controlad que el ave está bien limpia de plumas y posibles manchas de sangre -del momento en que se ha deshuesado- y reservadla.

2---El relleno En una cazuela ancha y con un poco de grasa y a fuego medio, freíd los dados de carne magra, 2 minutos y salpimentad. Añadid las salchichas a cortes y continuad sofrriendo 2 minutos más. Añadid el vino rancio y dejadlo reducir a la mitad y apartadlo del fuego. Añadid las ciruelas, los orejones, la manzana, los piñones y aliñadlo con prudencia con sal, un poco de canela y un poco de nuez moscada rallada, mezcladlo muy bien para integrar todos los ingredientes del relleno. Sobre la mesa de trabajo, poned el ave deshuesada con la piel contra la mesa, salpimentad con cuidado toda la carne interior del ave, poned el relleno en el centro de la pieza, cerradla, para recuperar la forma original, y cosed toda la espalda de arriba abajo con gracia. Finalmente, con el relleno bien atrapado dentro del ave, atadla para recuperar el aspecto de una pieza entera.

3---La cocción Disponed el horno caliente a 190°. Poned el ave rellena en una bandeja un poco honda y a la medida de la pieza, ponedla con las pechugas hacia arriba y con toda la grasa repartida por debajo y por encima. Metedla en el horno bien caliente a 190° y dejadla cocer durante 30 minutos. Retirad la bandeja del horno, añadid el brandy, el Jerez y el agua, dad la vuelta al ave, ahora con las pechugas hacia abajo y volved a meterla en el horno, ahora a 140° durante 1 hora. Retirad de nuevo la bandeja del horno y también de nuevo dad la vuelta a la pieza, ahora os quedará con la pechuga arriba, volved a meterla en el horno 30 minutos más a 140° para que adquiera un bonito color en la parte de las pechugas.

4---Finalización y presentación Poned la pieza asada en una bandeja plana para presentar en la mesa y retirad los hilos. Colad el jugo del fondo de la bandeja de cocción y con cuidado retirad totalmente la grasa que estará en la superficie, será un fondo oscuro y con todos los sabores del relleno. Poned este jugo a reducir a la mitad para servirlo caliente en una salsera. Será un espectáculo llegar a la mesa con una pieza grande y entera. Repartid en los platos trozo de carne, una buena cucharada de relleno interior y aliñad por encima con el fondo oscuro de la salsera. **Es un plato navideño emocionante.**

+ + +

POULARDA A LA VINAGRETA CON ACEITUNAS

Para 4 / 6 comensales

1 pularda de unos 2.500g, cortada a 1/8
200 gr. de tocino de cerdo duroc, a dados de 1,5 cm.
300 g de cebolla cortada a la juliana
200 g de puerro, cortado a la juliana
1 bouquet garni de orégano, tomillo y laurel
200 ml. de vinagre de Jerez
200 ml. de Jerez seco

1 litro de agua mineral
1/2 litro de AOVE
sal, pimienta

200 gr. De aceitunas verdes sevillanes
200 gr. De aceitunas negras de Aragón

ELABORACIÓN

1---En una cazuela a la medida del volumen que os dispongáis a cocinar y con un poco de aceite de oliva, sofreíd bien rosa el tocino y bien salpimentado.

2---Añadid el puerro y la cebolla en juliana y el bouquet garni, dejad cocer todo junto hasta que quede bien dorado.

3---Añadid los líquidos: el vinagre, el Jerez, el agua y el aceite y colocad los cortes de pularda bien limpios y salpimentados con la piel hacia abajo, también las patas y la molleja. Debe quedar bien cubierta de jugo. Dejad que empiece a hervir, bajad el fuego muy lentamente, de forma lentísima, y dejad cocer en una cazuela tapada durante una hora.

4---Pasada la primera hora, destapad la cazuela y continuad la cocción una hora más también lentísima, pero destapada.

5---Apartad la cazuela del fuego y reservad los cortes cocidos con todo el jugo colado por encima en un recipiente apto para alimentos en la nevera.

(Es un plato que podéis guardar frío y bien cubierto por el jugo durante unos 5 días)

PRESENTACIÓN

Podéis optar por servirlo caliente, tibio o frío, procurad siempre acompañarlo del jugo de la vinagreta, (retirad siempre la grasa de la salsa) y añadiendo a cada ración las aceitunas verdes y negras.

Si lo servís frío, la salsa será gelatinosa y muy interesante.

La carne de pollo a la vinagreta es muy agradable para elaborar canapés, ensaladas o bocadillos.