

Tall fred, GALANTINA, PANSES, FESTUCS I TOFONA

Una pularda d'uns 2.500 g

(demaneu a la carnisseria, us la desossin sencera, obrint-la per la part de l'esquena)

300 gr. de carn picada de porc de la part del coll (rellom)

80 gr. de pernil Ibèric, picat a la juliana

80 gr. de tòfona negra fresca Melanosporum, pelada i laminada.

80 g de festucs pelats

un ou

100 ml. de Jerez sec

sal, pebre blanc, nou moscada

fil per lliga

pel brou de la cocció:

dues pastanagues

dos porros

una ceba

un bouquet lligat d'api, julivert i un xic de llor

IMPORTANT:

1---La galantina farcida i crua cal que reposi a la nevera 24 hores abans de coure-la.

2---Un cop cuita, cal reservar-la a la nevera, a dins d'un motlle i amb un pes a sobre, 24 hores abans de servir-la freda.

ELABORACIÓ:

1-- La pularda sencera i desossada, poliu-la de possibles plomes i sang, i esteneu-la sobre la taula de treball amb la pell en contacte amb la taula i la carn a sobre. Amaniu-la amb sal i pebre i la meitat del Jerez. Enrotlleu-la sobre si mateixa i reserveu-la.

2-- Prepareu el farcit: mescleu la carn picada amb l'ou i la juliana de pernil, i els festucs i amaniu-ho amb un xic de sal i pebre, un pessic de nou moscada i la resta del Jerez, us ha de quedar una massa lligada i compacte.

3-- Esteneu de nou la pularda sobre la taula de treball amb la pell a sota. Al mig poseu-hi una quarta part de la massa i a sobre poseu-hi làmines de tòfona, a sobre un altre pis d'un quart de la picada del farcit i un altre pis de làmines de tòfona, repetiu la operació dues vegades mes alternant el farcit i la tòfona. Tanqueu la pularda com si fos un paquet ovalat i totalment embolicat amb la seva pròpia pell. Heu d'aconseguir una forma, arrodonida i allargada com una gran pilota. Lligueu-la amb gràcia, fent pressió per unir la carn i el farcit. Deixeu-la reposar durant 24 hores a la nevera per coure-la l'endemà

LA COCCIÓ dues hores

1-- En una olla adequada a la mida, poseu-hi a dins el tall lligat amb aigua mineral freda que el ben cobreixi. Engegueu el foc i al arrencar el bull, escumeu molt bé, saleu amb prudència i afegiu-hi les verdures a talls i deixeu-ho bullir a foc molt suau, tapat i ben cobert amb el brou durant dues hores.

2-- Retireu el tall lligat de l'olla i poseu-lo a dins d'una terrina a la mida i amb un pes a sobre fent pressió, Deixeu-lo reposar així a la nevera durant 24 hores abans de servir-la. **La galantina es un tall fred fantàstic, un tall per a una gran celebració!**

Si us ve de gust preparar una gelatina del brou de la cocció per acompanyar el tall fred:

Poseu a hidratar amb aigua freda 4 fulles de gelatina. Preneu ½ litre del caldo de la cocció i coleu-lo molt fi, afineu el punt de sal i escalfeu-lo fins a 50º, incorporeu-hi les fulles de gelatina hidratades, mescleu-ho molt bé, coleu-ho de nou, i reserveu-ho en un atuell a la nevera per refredar i quallar la gelatina. Un cop quallada podreu fer-la a daus bells com diamants.

Carme Ruscalleda i Raül Balam