

## **GALANTINA** **PASAS, PISTACHOS Y TRUFA**

Una pularda de unos 2.500 g

*(pedid en la carnicería que os la deshuesen entera, abriéndola por la parte de la espalda)*

300 gr. de carne picada de cerdo de la parte del cuello

80 gr. de jamón ibérico, picado a la juliana

80 gr. de trufa negra fresca Melanosporum, pelada y laminada

80 g de pistachos pelados

un huevo

100 ml. de Jerez seco

sal, pimienta blanca, nuez moscada

hilo para atar

### **Para el caldo de la cocción:**

dos zanahorias

dos puerros

una cebolla

un *bouquet* atado de apio, perejil y un poco de laurel

### **IMPORTANTE:**

1---La galantina rellena y cruda debe reposar en la nevera 24 horas antes de cocerla.

2---Una vez cocida, debemos reservarla en la nevera, dentro de un molde y con un peso encima, 24 horas antes de servirla fría.

### **ELABORACIÓN:**

1-- La pularda entera y deshuesada. Quitadle posibles plumas y sangre y extendedla sobre la mesa de trabajo con la piel en contacto con la mesa y la carne encima. Aliñadla con sal y pimienta y la mitad del Jerez. Enrolladla sobre sí misma y reservadla.

2-- Preparad el relleno: mezclad la carne picada con el huevo, la juliana de jamón y los pistachos y aliñad con un poco de sal y pimienta, una pizca de nuez moscada y el resto del Jerez. Tiene que quedar una masa ligada y compacta.

3-- Extended de nuevo la pularda sobre la mesa de trabajo con la piel debajo. En medio, poned una cuarta parte de la masa y encima poned las láminas de trufa, encima otro piso de un cuarto de la picada del relleno y otro de láminas de trufa. Repetid la operación dos veces más alternando el relleno y la trufa. Cerrad la pularda como si fuese un paquete ovalado y totalment envuelto con su propia piel. Hay que conseguir una forma redondeada y alargada, como si se tratara de una gran pelota. Atadla con gracia, haciendo presión para unir la carne y el relleno. Dejadla reposar durante 24 horas en la nevera para cocerla al día siguiente.

### **LA COCCIÓN dos horas**

1-- En una olla adecuada a la medida, poned el corte atado con agua mineral fría que lo cubra. Encended el fuego y cuando empiece a hervir, quitad la espuma muy bien, salad con prudencia y añadid las verduras cortadas y dejad hervir a fuego muy suave, con la olla tapada y la pieza bien cubierta con el caldo, durante dos horas.

2-- Retirad el corte atado de la olla y ponedlo dentro de una terrina a la medida y con un peso encima haciendo presión. Dejad reposar así en la nevera durante 24 horas antes de servir. **La galantina es un fiambre fantástico, ¡ideal para una gran celebración!**

### **Si os apetece preparar una gelatina del caldo de la cocción para acompañar:**

Poned a hidratar con agua fría cuatro hojas de gelatina. Tomad ½ litro del caldo de la cocción y coladlo muy fino, afinad el punto de sal y calentadlo hasta 50°, incorporad las hojas de gelatina hidratadas, mezcladlo muy bien, colad de nuevo, y reservad en una vasija en la nevera para enfriar y cuajar la gelatina. Una vez cuajada, podréis cortarla en hermosos dados como diamantes.

Carme Ruscalleda y Raúl Balam