

## RILLETES DE PULARDA

Para unas 10 / 15 raciones:

### INGREDIENTES:

Una pularda muy limpia, a cuartos (también todas las pieles y grasa del ave)

400 gr de tocino (cansalada) del gorgil a cortes de un cm

Un bouquet ligado con: llor, tomillo, romero

Una gasa envolviendo: 20 bolas de pimienta negra + 5 claves de olor

Sal



### ELABORACIÓN:

1--- Unas 24 horas antes, salpimentar los cuartos de pularda, y reservar en la nevera durante todo un día.

2--- El día siguiente, en una cazuela a la medida del volumen que os disponéis a cocinar, poned el tocino, todas las pieles y grasas de la pularda. También poned la piel de los cuartos y a fuego lento dejadlo fundir. Nos interesa el zumo transparente de la grasa.

3--- Incorporar a la cazuela la carne de la pularda sin los huesos, en tiras regulares. Tiene que quedar cubierto con el zumo de la grasa. Añadid el bouquet aromático y la gasa con la pimienta y los clavos (si no disponéis de suficiente grasa para cubrir la carne, podéis poner AOVE). Tenéis que dejarlo cocer 4 horas a fuego muy lento, lentísimo! Y tapado. (Reservar los huesos crudos para elaborar un caldo por otro día).

4--- Pasadas las 4 horas, cuando esté tibio, retirar los cortes de la carne y del tocino, puesto que, por la cocción larga y lenta, quedarán desmenuzados en una textura muy tierna y granulosa. Mezclar la carne delicadamente y añadir casi toda la grasa de la cocción.

Reservar en la nevera en una vasija apta para alimentos. Esparcid por encima una capa fina de la grasa de la cocción para proteger la fina textura de los rilletes.

Disfrutad los rilletes como si se tratara de un paté. Acompañadlos con tostadas o con pan de brioche. Los rilletes también son ideales para comerlos con arroz blanco, pasta fresca, patata, legumbre hervida o para preparar unos macarrones con bechamel de lujo!

