

# Pavo trufado

## INGREDIENTES

- 1 PAVO.
  - 500 G DE BABILLA DE TERNERA.
  - 250 G DE MAGRO DE CERDO.
  - 1 PECHUGA DE PAVO, PARTIDA EN TIRAS.
  - 100 G DE JAMÓN SERRANO, CORTADO EN TIRAS.
  - 50 G DE MIGA DE PAN.
  - 2 HUEVOS.
  - 1 LATA DE TRUFAS.
  - 8 CUCHARADAS DE LECHE.
  - 2 COPAS DE JEREZ.
  - SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA.
- PARA EL CALDO:
- 1 PUERRO, LIMPIO Y PARTIDO EN REDONDELES.
  - 1 ZANAHORIA, PELADA Y PARTIDA EN RODAJAS.
  - 1 RAMA DE PEREJIL FRESCO.
  - ½ L. DE VINO BLANCO.

Dificultad: ..... Laboriosa  
Precio: ..... Alto  
Calorías: ..... Medio  
Comensales: ..... 10/12

## PREPARACIÓN

- Dar un corte en la piel del pavo por la parte de la pechuga y quitarla como si fuera una camisa procurando que salga entera. A continuación, coser los posibles rotos y la zona de los alones y las patas.
- Separar toda la carne de los hueso y picarla en la picadora junto con la carne de ternera y la de cerdo.
- En un cuenco mezclar la carne picada con los huevos batidos, el pan mojado en la leche y el jugo de las trufas, y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.
- Rellenar la piel del pavo con la carne picada, intercalando tiras de pechuga y de jamón, y láminas de trufa, procurando darle buena forma. Después, coserla y envolverla en un paño, que también coseremos y ataremos en los extremos.
- En una cacerola poner a cocer 1 litro de agua, agregar los ingredientes del caldo y dejar que cueza durante 20 minutos.
- Introducir el pavo envuelto en el caldo y cocer, a fuego medio, durante 2 horas aproximadamente.
- Retirar la cacerola del fuego, sacar el pavo del caldo y poner en una fuente. Colocar encima una tabla y, sobre ésta, un peso de unos 2 kilos de peso, durante 12 horas por lo menos.
- Quitar la envoltura al pavo, trinarlo en lonchas finas y servir acompañado de ensalada.





# Setas "coral" con rollitos de pavo

## INGREDIENTES

- 4 SETAS "CORAL" (1 POR COMENSAL).
- SAL.
- ACEITE VEGETAL PARA FREÍR.

### PARA LOS ROLLITOS DE PAVO:

- 4 FILETES DE PAVO.
- 4 CUCHARADAS DE VINO DE ARROZ.
- 1 CUCHARADA DE SALSA DE SOJA.
- 4 HOJAS DE COL CHINA.
- 80 G DE QUESO CREMOSO.
- 150 G DE GAMBAS, PELADAS Y LIMPIAS.
- 1 CUCHARADITA DE ZUMO DE LIMÓN.
- 1 CUCHARADA DE ENELDO PICADO.
- 1 PIZCA DE JENGIBRE MOLIDO.
- SAL.
- SALSA AGRIDULCE.

## PREPARACIÓN

■ Mezclar el vino de arroz y la salsa de soja y adobar los filetes de pavo con esta mezcla durante 30 minutos. Escaldar las hojas de col en agua hirviendo salada, enjuagar bajo el grifo de agua fría y escurrir en un colador.

■ Picar las gambas y mezclar con el zumo de limón, el jengibre, el eneldo y el queso. Sacar los filetes de pavo del adobo y escurrir.

Colocar las hojas de col china en una tabla de cocina y poner, encima de cada una ellas, un filete de pavo.

■ Distribuir la mezcla de gambas entre los 4 filetes y doblar los lados largos del filete sobre sí mismos. A continuación, enrollar las hojas de col, comenzando por el lado estrecho, y colocar en un cestillo de bambú o en un recipiente metálico para cocer al vapor que, previamente, se habrá cubierto el fondo con papel parafinado.

■ Poner el cestillo o el recipiente, tapado, sobre una cacerola con agua hirviendo y dejar cocer al vapor durante 5 minutos.

■ Mientras, escaldar las setas "coral" en agua hirviendo salada. Escurrir, freír en abundante aceite vegetal y poner a escurrir sobre papel absorbente de cocina. Servir los rollitos de pavo junto con las setas, aliñándolos, si se quiere, con salsa agridulce. También se pueden poner tirabeques al vapor, como guarnición.

Para preparar la salsa agridulce, mezclar 1 taza de agua,  $\frac{1}{3}$  taza de vinagre blanco,  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar, 3 cucharadas de salsa de tomate, 1 cucharadita de caldo de pollo en polvo y 1 cucharada de harina de maíz, y poner a cocer, a fuego suave, hasta que la salsa espese.

Dificultad: ..... Media  
 Precio: ..... Medio  
 Calorías: ..... Medio  
 Comensales: ..... 4



# Cúpula de chocolate y pistachos

## INGREDIENTES

PARA LA BASE BIZCOCHADA DE PISTACHOS:

- 2 CLARAS DE HUEVO
- 1 CUCHARADA SOPERA DE AZÚCAR BLANQUILLA
- 50 G DE AZÚCAR LUSTRE
- 45 G DE ALMENDRAS MOLIDAS
- 2 CUCHARADITAS DE PASTA DE PISTACHOS.

PARA LA CREMA DE PISTACHOS:

- 75 ML DE LECHE.

- 125 ML DE CREMA DE LECHE ESPESA
- 40 G DE PASTA DE PISTACHOS.
- 25 G DE AZÚCAR.
- 3 YEMAS DE HUEVO.

PARA EL GLASEADO DE CHOCOLATE:

- 300 ML DE CREMA DE LECHE ESPESA
- 50 G DE AZÚCAR
- 250 G DE CHOCOLATE NEGRO DE COBERTURA
- 50 G DE MANTEQUILLA.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE:

- 75 G DE ALMÍBAR (40 G DE AZÚCAR Y 40 ML DE AGUA)
- 3 YEMAS DE HUEVO
- 160 G DE CHOCOLATE NEGRO DE COBERTURA

■ 300 ML DE CREMA DE LECHE PARA BATIR

- 100 G DE GUINDAS EN AGUARDIENTE.

PARA LA COBERTURA:

- CHOCOLATE BLANCO.