

GALANTINA DE POLLO DE CORRAL CON JAMÓN IBÉRICO Y SALSA DE YOGUR

Ingredientes:

- 400g de carne picada de pollo de corral.
- ~ 100g de queso Brie, Hawarti u otro al gusto.
- ~ 50g de jamón ibérico.
- ~ 50g de aceitunas deshuesadas al gusto.
- ~ 50g de pan mojado en leche.
- ~ 1 trufa pequeña.
- ~ 1 huevo cocido.
- ~ 2 huevos.
- ~ 2 pimientos de piquillo.
- ~ 3 cucharadas de pistachos pelados.
- ~ 3/4 cucharadas de Jerez.
- ~ ½ cucharadita de orégano fresco u otra hierba.
- ~ Sal y pimienta blanca.



Preparación:

- Troceamos el jamón ibérico, el queso, las aceitunas, la trufa, el huevo cocido, los pimientos del piquillo y los pistachos.
- Mezclamos todos los ingredientes picados con la carne picada de pollo, los huevos batidos, el pan escurrido, el Jerez y el orégano. Salpimentamos y mezclamos suavemente hasta que todo esté bien integrado.
- Sobre una lámina de film de cocina especial microondas volcamos la mezcla anterior y la envolvemos bien dándole forma alargada y redondeada. Podemos hacer uno o dos rulos.
- Metemos el o los rulos en bolsa de plástico con cierre Zip (cada rulo en una bolsa). Reservamos.
- Ponemos agua a hervir en una cacerola y metemos la bolsa con la carne. Cocemos a fuego suave durante 20 o 30 minutos. La cocción dependerá del tamaño del rulo que hayamos hecho. Dejamos templar en el agua.
- Sacamos del agua, desenvolvemos la carne y partimos en rodajas una vez que se haya enfriado ligeramente.
- También podemos cocerlo en microondas sin bolsa Zip durante 12/15 minutos a temperatura máxima. Conviene cocer de cinco en cinco minutos para comprobar cocción, pues el tiempo puede variar según potencia del aparato y tamaño del rulo de carne.
- Para hacer la salsa de yogur, incorporamos todos los ingredientes mezclamos bien y servimos en salsera.
- Servimos la galantina con ensalada y la salsa de yogur.

SALSA DE YOGUR

Ingredientes:

- ~ 1 yogur natural sin azúcar.
- ~ 1 o 2 cucharadas de aceite virgen extra.
- ~ 1 cucharadita de mostaza dulce.
- ~ Una pizca de orégano.
- ~ ½ diente de ajo triturado.

DELICIA FRÍA DE QUESO

Ingredientes:

- ~ 500ml de nata.
- ~ 400ml de leche.
- ~ 300g de queso crema.
- ~ 200g de azúcar.
- ~ 2 sobres de cuajada.
- ~ Caramelo líquido.
- ~ Base de galletas o bizcocho (opcional).



Preparación:

- Caramelizamos uno o varios moldes. Reservamos.
- Batimos la nata, el queso crema, la leche menos un vaso y el azúcar. Vertemos en una cacerola que llevaremos al fuego hasta que empiece a hervir, removiendo a menudo para que no se pegue.
- Diluimos la cuajada en el otro vaso de leche. Añadimos al hervir a la mezcla de la cacerola y removemos hasta que vuelva a hervir. Retiramos del fuego removemos y de nuevo llevamos al fuego hasta que hierva nuevamente.
- Vertemos en el o los moldes. Enfriamos.
- Desmoldamos y servimos.

➤ **NOTA:**

- Si deseamos hacer este postre tipo tarta, podemos forrar la base de un molde desmontable con bizcocho o una farsa de galletas y volcamos la mezcla sobre esta base, enfriamos y desmoldamos.
- Podemos sustituir la cuajada por gelatina neutra en hojas (6 hojas) o agar-agar (dos sobres).