

Jamoncitos de pularda rellenos

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ari

INGREDIENTES

0

Pularda

Aceite oliva

Jerez

Cesta

Queso parmesano

Relleno

Foie — pato

Jamón serrano — ibérico

Carne picada — de solomillo

Salsa

Ciruelas

Dátiles

Mantequilla

ELABORACIÓN

Son muslitos de pularda, otras veces lo he hecho con pollo y también con contramuslos deshuesados rellenos de carne picada de solomillo de ibérico y foie de pato (otras veces los relleno de carne picada de cerdo, pasas y piñones)

Se cose con hilo de cocina y se pasan al horno a 180° regados con jerez y un chorrito de aceite hasta que están hechos, tardan unos 30 o 40 min, se les da la vuelta a media cocción y se riega con el jugo que van soltando

La salsa son ciruelas y dátiles salteados con mantequilla a los que se añade el jugo de los muslitos y se pasa todo por la TH.

Ayer los serví con una guarnición de setas y piñones en saquitos de pasta filo, la salsa y el muslito regado con aceite de oliva macerado con piñones.