



Galantina de Pavo -Turkey's Roll

Description

Galantina de Pavo – Turkey's Roll (English version below)

Ingredientes y utensilios

- 1 pechuga grande de pavo con piel
- 250 gramos (½ libra) de carne de cerdo
- 250 gramos (½ libra) de carne de ternera o res
- 125 gramos (¼ libra) de habichuela picada
- 1 tallo de apio finamente picado
- 1 pimentón rojo finamente picado
- 1 zanahoria finamente picada
- 2 sobres de gelatina sin sabor
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de albahaca
- 1 cucharadita de orégano
- 2 copas de vino blanco
- 100 gramos (2 onzas) de mantequilla
- Mermelada de manzana, ciruela o durazno
- Sal y pimienta al gusto
- Hilo para amarrar
- Plástico para envolver comida
- 1 trozo de Muselina o trapo bien limpio

Preparación

1. Limpiar la pechuga de pavo cuidadosamente, quitarle la piel y reservarla.
2. Moler las carnes de pavo, cerdo y ternera hasta que formen una masa.
3. En una taza mezclar las carnes, vegetales, mantequilla, mostaza, 1 copa de vino y especias. Salpimentar al gusto.
4. Agregar la gelatina sin sabor disuelta en ¼ de taza de agua caliente y mezclar bien.
5. Tomar un trozo de plástico vinilo de cocina de aproximadamente 30cm x 50cm.
6. Colocar bien extendida la piel del pavo en el centro del plástico. (Exterior de la piel de pavo hacia el plástico).
7. Colocar la masa de las carnes y verduras encima de la piel de pavo.

- ~~8. Cerrar formando un rollo, dejando todo el plástico por fuera.~~
9. Apretar muy bien el rollo y envolver nuevamente con otro pedazo de plástico vinilo de cocina. Apretar bien el rollo y marrar con hilo.
10. En una olla grande, con suficientemente agua colocar el rollo y dejar cocinar a fuego medio alto por 2 horas.
11. Luego retirar del fuego y colocarlo en un paño o muselina o trapo de cocina bien limpio. Cortar los extremos del plástico para dejar escurrir los jugos.
12. Apretar el rollo muy bien y deja escurrir hasta que pierda casi todo su líquido.
13. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4
14. Retirar la muselina y el plástico del pavo. Colocar el rollo con la unión hacia abajo en un bandeja para hornear.
15. Barnizar el pavo con un poco de la mermelada, agregar el vino blanco y cocinar por 20 minutos o hasta que dore ligeramente.
16. Sacar a una superficie segura y dejar enfriar. Servir caliente o frio con alguna salsa agridulce más mermelada.

Mermelada de Ciruela y Manzana – Plum and Apple Jam (English version below)

Ingredientes

- 3 o 4 Ciruelas sin semillas
- 2 Manzanas sin semillas o piel
- 100 gramos de azúcar
- 1 Astilla de canela
- 200 mililitros de agua

Preparación

1. Se ponen todos los ingredientes en una olla a fuego medio.
2. Se deja cocinar hasta que el jugo de las frutas este espeso.
3. Luego de cocinar se deja enfriar y se puede envasar en un recipiente con tapa.

Turkey's Roll or Galantina

Ingredients and Utensils

- 1 large turkey breast with skin
- 250 grams (½ pound) of pork
- 250 grams (½ pound) veal or beef
- 125 grams (¼ pound) chopped bean
- 1 stalk celery, finely chopped
- 1 red bell pepper, finely chopped
- 1 carrot, finely chopped
- 2 envelopes unflavoured gelatine
- 1 tablespoon mustard
- 1 teaspoon basil
- 1 teaspoon oregano
- 2 glasses of white wine
- 100 grams (2 ounces) butter
- Apple jam, plum or peach

- Salt and pepper to taste
- Thread to tie
- Plastic food wrap
- 1 piece of fine muslin or a clean cloth

Preparation

1. Clean the turkey breast carefully, remove the skin and reserve it.
2. Grind beef and turkey, pork and beef until they form a dough.
3. In a cup mix the meats, vegetables, butter, mustard, 1 glass of wine and spices. Add salt and pepper to taste.
4. Add the dissolved gelatine taste $\frac{1}{4}$ cup hot water and mix well.
5. Take a piece of vinyl plastic wrap approximately 30cm x 50cm.
6. Place the skin taut and turkey in the centre of the plastic. (Outside the turkey skin to the plastic).
7. Place dough meat and vegetables on top of the turkey skin.
8. Close into a roll, leaving all the plastic out.
9. Tighten well the roll and wrap again with another piece of plastic vinyl kitchen. Tighten the roll and tied with a piece of thread.
10. In a large pot with enough water to put the roll and cook over medium high heat for 2 hours.
11. Then remove from heat and place in a muslin cloth or tea towel or clean well. Cut the ends of the plastic to allow the juices to drain.
12. Tighten the roll very well and let it drain until it loses most of its liquid.
13. Pre-heat the oven to 180 degrees Celsius – 350 degrees of temperature or gas mark 4
14. Remove the muslin and plastic turkey. Place the roll seam side down on a baking sheet.
15. Varnishing the turkey with a little jam, add the white wine and cook for 20 minutes or until lightly browned.
16. Remove to a safe surface and let cool. Serve hot or cold with some sweet and sour sauce over jam.

Plum and Apple Jam (English version)

Ingredients

- 3 or 4 Plums without stone
- 2 Apples peeled and seedless
- 100 grams of sugar
- 1 cinnamon stick
- 200 millilitres of water

Preparation

1. Put all the ingredients in a saucepan over medium heat.
2. Allow to cook until the fruit juice is thick.
3. After cooking, allow cooling and it can be packaged in a container with a lid or jar.