

LA CAMISERÍA

Receta de Malena González Reza

Las recetas de Malena



Pavita de Coren con relleno gallego

Ingredientes:

- ✓ 1 pavita deshuesada de Coren
- ✓ 1 manojo de grelos
- ✓ 300 g de castañas
- ✓ Medio litro de leche
- ✓ 250 g de panceta ibérica curada en un trozo
- ✓ 1 vaso de vino albariño
- ✓ 4 patatas
- ✓ 2 cucharadas de mantequilla con sal
- ✓ 4 dientes de ajo
- ✓ Aove
- ✓ 1 cucharada de postre de pimentón dulce
- ✓ Una ramas de romero fresco
- ✓ Unos frutos rojos para adornar
- ✓ Sal y pimienta

Preparación:

Comenzamos con lo más tedioso de la receta que es el relleno. Limpiamos y lavamos los grelos. Les damos un primer escaldado en agua hirviendo para que pierdan el amargor. Retiramos el agua y cocemos con agua abundante y sal hasta que estén tiernos - con diez minutos hirviendo será suficiente - Escurrimos el agua de cocción.

Ahora vamos con las castañas. Lo primero es retirarle la piel, tanto la externa como la que viene pegada al fruto. Es una tarea muy sencilla. Hacemos un corte longitudinal profundo a lo largo de cada castaña y la metemos en el microondas durante un minuto extendidas en plato en tandas de seis en seis. Las pelamos ayudándonos de un cuchillo antes de que enfríen. Veréis como sale la piel perfectamente. A continuación las cocemos en un cazo cubiertas de leche hasta que ablanden. Retiramos de la leche, está última la aprovecharemos más tarde.

En una sartén con dos cucharadas de aove doramos dos dientes de ajo laminados y la panceta cortada en trocitos. Cuando estén dorados los ajos los retiramos, dejamos que se temple un poco el aceite fuera del fuego y añadimos el pimentón. Añadimos los grelos y salteamos hasta que pierdan toda la humedad. Por último, y ya fuera del fuego, incorporamos las castañas troceadas groseramente con los dedos, queremos que se encuentren en el relleno. Ya tenemos nuestro relleno listo.

Lavamos la pavita y comprobamos que esté bien limpia. Sazonamos por dentro y por fuera con un machacado de sal y ajo y unos toques de pimienta. Pincelamos toda la superficie con aove. Repartimos el relleno en su interior de manera que quede todo bien cubierto. Cubrimos con la malla que viene en el envase.

Colocamos la pavita rellena en una fuente de horno con unas ramas de romero fresco y horneamos a 180°C durante unas dos horas aproximadamente. Siempre se calcula una hora de horno por cada kilo de peso. Mi pavita pesaba casi dos kilos. Pasada la primera hora bajamos el termostato a 150°C, regamos con el albariño. Si vemos que está muy dorada, cubrimos con papel de aluminio para que no se queme la superficie.

Mientras horneamos la pavita vamos a preparar la guarnición. Cocemos las patatas lavadas y enteras en agua con sal durante veinte minutos. Las pelamos y machacamos con un tenedor. Añadimos la mantequilla y parte de la leche de cocer las castañas. Mezclamos hasta obtener un puré espeso, si fuese necesario echamos un poco más de leche. Metemos el puré en una manga pastelera.

Cuando la pavita esté lista retiramos del horno dejándola atemperar diez minutos. A continuación con una tijera retiramos la malla con cuidado para no romper la piel.

Ponemos los jugos del asado en un cazo y hacemos un roux empleando un poco de mantequilla en la que hemos disuelto una cucharada de postre de harina, y removemos hasta que la salsa tome cuerpo.

En una fuente ponemos un fondo de salsa, colocamos encima la pavita entera y la pincelamos con un poco de salsa para que tome brillo, adornamos con unos moñetes de puré, una rama de romero y los frutos rojos.