

Pularda asada de navidad



La pularda es a la gallina lo que un capón lo es al pollo, es decir, animales que han sido castrados para conseguir en poco tiempo su engorde. Aunque en el caso de las pulardas, esto también se puede conseguir criándolas en condiciones especiales (entre penumbras u oscuridad), con la intención de “engañar” su metabolismo para evitar la puesta diaria de huevos. Una actividad que a la gallina le genera un gran estrés y en el cual destina gran parte de la energía metabólica de la que dispone.

Por ello si no hay puesta de huevo no gasta energía, y si no gasta calorías, la gallina vive sin ningún tipo de estrés y todo lo que coma repercutirá en sus carnes.

1 Pularda de unos 3 kg.

60 ml de Coñac

75 ml de Vino de Jerez

300 ml de Agua

100 ml de Aceite de oliva

4 Ajos

2 Cucharadas de vinagre

12 Dátiles

Sal

Acompañamiento Pularda Asada

5 Manzanas reineta

50 gr de Turrón Blando

30 gr Mantequilla

Elaboración Pularda Asada para Navidad:

Limpiamos la pularda de posibles restos de plumas y de plumón, que pudiera tener. Si tienes una cocina de fuego de gas lo mejor es que enciendas uno de ellos y pases por encima la pularda para que se quemen las plumas. O también puedes usar un soplete de cocina.

El interior también es aconsejable limpiarle. Si bien ahora vienen limpias, no está de más quitar cualquier resto.

Salpimentamos tanto el interior como el exterior.

Untamos de aceite de oliva por todo el exterior de la Pularda y colocamos en una bandeja de horno, con las pechugas hacia arriba.

Introducimos en la parte más baja del horno (que tendremos precalentado a 200º) y horneamos durante 30 minutos.

Durante este pelamos y descorazonamos las manzanas. Cortamos a la mitad y colocamos en una fuente de horno. Picamos en dados pequeños la mantequilla y el turrón y esparcimos por encima de la manzana.

En un mortero machacamos los ajos pelados con una pizca de sal, añadimos la vinagre, el coñac y el vino de Jerez. Mezclamos y reservamos.

Transcurridos los 30 minutos de asado, echamos por encima de la pularda la mezcla anterior junto con el agua.

Damos la vuelta a la pularda, de modo que las pechugas queden esta vez sobre el fondo de la bandeja. Y bajamos el horno a 140º.

A partir de aquí, cada 40 minutos, iremos dando la vuelta a la pularda, a la vez que mojamos con el jugo de la cocción.

A la hora y media de asado, introducimos en el horno la fuente de las manzanas. Dejamos que pase media hora más.

Sacamos de nuevo la bandeja del horno y giramos la pularda (pechugas hacia arriba), ya es la última! Retiramos el jugo del asado a un cazo, que pondremos a fuego medio-alto para que reduzca a la mitad. Introducimos la bandeja en el horno 15 minutos a 170º, para que adquiera el color característico de un buen asado.

Sacamos la pularda y la fuente con las manzanas.

Decoramos con estas últimas una fuente de presentación y colocamos la Pularda Asada encima.

Decoramos con los dátiles y unos frutos rojos.