

# Petite recette

## Pularda rellena de frutas y setas

👤 6-8 ⌚ 240 minutos 🏠 Fácil ☆☆☆☆

### 🛒 Ingredientes

- ➡ Una pularda
- ➡ 1 manzana Golden madura
- ➡ 200 g de setas shiitake
- ➡ un racimo grande de uvas moradas
- ➡ 200 g de ciruelas pasas
- ➡ perejil
- ➡ una ramita de tomillo
- ➡ aceite de oliva virgen extra o mantequilla
- ➡ sal

### 🛒 Ingredientes para el relleno

- ➡ 2 vasos de Brandy de frutas
- ➡ 2 cucharadas grandes de miel
- ➡ zumo de 1 mandarina

### 👩 Manos a la masa

Precalentamos el horno a 170°.

Nos aseguramos que la pularda esté limpia y vacía. Retiramos su grasa abdominal. Esta grasa se reconoce fácilmente por ser gelatinosa. Es ideal para hacer sopa pero se puede utilizar como tapón para evitar que se sobresalga el relleno de la pularda. Comenzamos preparando el macerado. Introducimos todos los ingredientes en un tarro, tapamos y agitamos. Dejamos reposar.

Para el relleno, limpiamos bien todos los ingredientes, troceamos la manzana en cuadrados pequeños; cortamos las setas en pequeños trozos y cortamos cada uva en dos piezas. Ponemos una sartén a fuego medio con una cucharada de aceite o la nuez de mantequilla y salteamos los dados de manzana durante cinco minutos, añadimos las setas y salteamos otros cinco minutos más. Cuando las setas estén listas añadimos las mitades de uvas y las ciruelas y salteamos durante tres minutos a fuego medio-alto. Reservamos.

Para preparar la salsa ponemos en un cazo el vino dulce, calentamos y añadimos las dos cucharadas de miel y el zumo de una mandarina. Calentamos a fuego medio durante 8 minutos para que se evapore el alcohol. Una vez lista la salsa, cogemos

medio vaso de ella y añadimos al relleno que habíamos reservado, mezclamos y dejamos enfriar totalmente. Con el resto de la salsa rociaremos la pularda durante su cocción.

Salamos bien la pularda por dentro. La rellenos con la preparación de frutas y setas ayudándonos de una cuchara grande. Y cerramos la abertura, para ello tenemos cuatro opciones: coser con hilo de cocina, poner media naranja o la grasa retirada en su limpieza que haga de tapón o zurcir las pieles contrarias con ayuda de un palo de brocheta. En esta fase adobamos la pularda con el macerado preparado, salamos por fuera y rociamos con la salsa reservada. Metemos al horno en la primera posición empezando por abajo, de este modo dejamos espacio suficiente para que circule el calor alrededor de todo el ave.

El horneado lo determina el peso del ave, por cada kilogramo de peso necesita 40 minutos de horneado a 170° en la función que aplique calor en la totalidad del horno.

### 💬 Notas

Es importante utilizar una bandeja honda donde repose la salsa con la que rociaremos el ave cada veinte minutos para que la piel quede hidratada y sabrosa. Si no queremos que se dore mucho la piel podemos taparla la mitad del tiempo con papel aluminio y destaparla después o activar la función grill los últimos 15 minutos para que adquiera un bonito dorado.

La salsa que se encuentra en la bandeja de horneado la pasamos a una salsera previamente colada.

Se puede acompañar con la guarnición deseada, puré, verduras, arroz... yo opté por acompañarla simplemente con el relleno.

