

Pastel de macarrones

Ingredientes para la pastaflora: 450 gr. de harina, 180/200 gr. de mantequilla, 100 gr. de azúcar, 4 yemas de huevo, una cucharadita rasa de cáscara de limón rallado, una pizca de sal. **Para la salsa:** 150 gr. de pulpa de ternera molida, 150 gr. de pulpa de vaca molida, 150 gr. de pechito de pollo molido, 150 gr. de menudillos de pollo, medio vaso de vino blanco seco, algunas cucharadas de vino de Marsala, 50 gr. de mantequilla, un poco de aceite de oliva, ajo, cebolla y zanahoria, picadas, sal. **Para la salsa blanca:** medio litro de leche, 2 cucharadas de harina, una nuez de mantequilla, un poco de nuez moscada, sal. **Además para el relleno:** 25 gr. de queso parmesano rallado, 280 gr. de macarroncitos cocidos, trufa.

Preparar la masa trabajando rápidamente los ingredientes y dejarla descansar en un lugar fresco.

Mientras tanto hacer dorar las carnes, separadamente, en mantequilla y aceite, agregar sal, vino blanco y marsala. Hervir los hongos, previo remojo, en poca agua salada y un poquito de mantequilla.

También las verduras, no indispensables, van doradas, en aceite y mantequilla. Preparar luego la salsa blanca, dándole sabor, al final, con la nuez moscada rallada.

Cocinar los macarroncitos "al dente", colarlos y condimentarlos con la salsa blanca tibia, los hongos, la salsa obtenida con la unión de todas las carnes, el queso parmesano rallado y láminas de trufa, mezclando todo con suma delicadeza. Extender la pastaflora y disponer un disco en un molde enmantecado; acomodar el relleno formando el característico casquete, cubrir con otro disco de pasta, cerrar los bordes y decorarlos, presionando levemente con un tenedor. Pintar la superficie con yema batida. Cocinar en el horno y, cuando esté dorado, servir bien caliente.

