

Gallina de Guinea a la trufa

Ingredientes: 1 faraona de 1 kg. màs o menos, 150 gr. de jamòn crudo en lonjas finas, 3 hojas de laurel, 2 hojas de salvia, sal, pimienta, 50 gr. de mantequilla, 4 cucharadas de aceite, 5 ò 6 cucharadas de cognac, 1 tacita de caldo, 1 vaso de vino de Marsala, 1 trufa pequeña.

Limpiar la faraona en la llama, cartarle la cabeza y destriparla (tener a parte el hígado), lavarla bien en abundante agua fria, luego secarla, introducirle un poco de sal, el laurel y la salvia, envolverla con las lonjas de jarmòn y atar todo con chilo de coser.

Hacer dorar con aceite y mantequilla, apenas tome color vociarla con cognac y hacerla evaporar, luego mojarla con el caldo. Cuando la faraona este bien cocida, cortarla en pedazos.

Cocinar el hígado en el jugo de la cocción, posarlo por tamiz y agregarle el vino marsala. Hechar el jugo hirviendo sobre la faraona y cubrirla con finísimas rodajas de trufa.

