

RECETA

PATÉ DE CARNAVAL

de XAVIER FÀBREGAS I COMADRAN



El Paté de Carnaval en el molde, justo recién salido del horno (a la dcha., se aprecia huevo batido que ha subido y que se ha cocido en la parte superior)

Antecedentes

En el Pallars es tradicional en temporada, *el Farcit de Carnaval*, un exquisito embutido cocido que incorpora pasas y huevos, como ingredientes específicos. El primero frutal, deshidratado y dulce, característico de las combinaciones de sabores dulce-salado de la cocina pallaresa (*alloli de codony...*), en concreto y catalana, en general, y el segundo, de origen animal, un producto abundante en el corral, en esta época de año.

Recomendación

Insuperable el *Farcit de Carnaval* de la Carnisseria Tocineria UBACH, de Rialp (Pallars Sobirà).

La propuesta

Partiendo de este concepto, se propone la siguiente receta de

Paté de Carnaval

Ingredientes

- 1 cabeza de cerdo entera cruda, sin lengua y gañote, para hervir y desmenuzar la carne, cuando esté tibia.
- Verduras para el caldo, que se separan y se aprovechan aparte.
- 3 lenguas de cerdo ya cocidas.
- 2 *pilotes* (crudas) para el caldo.
- 3 butifarras crudas.
- Aceite de oliva.
- Manteca.
- 12 huevos batidos.
- Ingredientes que se añaden a la carne cuando se pasa por la sartén:
 - 6 ciruelas deshidratadas sin hueso.
 - 3 puñados de pasas del país (las pequeñas claras, son de Corinto).
 - 2 puñados de piñones mediterráneos.
- Macerado (se deja toda la noche), para añadir a la carne al final de pasarla por la sartén, hasta evaporar el alcohol:
 - ½ vaso de brandy.
 - 1 ½ vaso de *vi ranci*.
 - 2 hojas de laurel.
 - Pimienta negra en grano.
 - Bayas de enebro enteras.
 - 3 clavos.
 - Vinagre de Jerez.
 - Vinagre de Módena.
 - Salsa Worcestershire ***Lea Perrins***.
- Perejil y especies para añadir a la mezcla hecha con las carnes ya cocidas y fritas:

- Perejil fresco, cortado no muy pequeño.
- Pimienta negra molida gruesa.
- Pimienta blanca.
- 1/3 Nuez moscada rayada.

Preparación

- Se hierve la cabeza de cerdo con las verduras para el caldo, que se aprovechan para comer.
Una vez cocida la cabeza, se deja enfriar y se separan y desmenuzan las carnes, aprovechando las carrilleras, el pabellón auricular de las orejas (no la parte interna del oído) y las carnes del cráneo (no incorporar para el paté, el morro y las partes más gelatinosas y grasas, darles otros destinos gastronómicos como Morro a la gallega o frito). Reservar en un recipiente ancho, para poder mezclar, con el resto de carnes.
- Se fríen para dorar, las butifarras cortadas a trozos y las *pilotes*, todo desmenuzado con la espátula de madera.
 - Se incorporan a media cocción las ciruelas, las pasas y los piñones.
 - Al final, se añade el macerado de brandy y vino rancio y se saltea la carne, hasta reducir y eliminar el alcohol.
- Cuando está tibia la carne frita, añadir al recipiente de la primera carne, para mezclar.
- Cortar las lenguas en rodajas finas e incorporar al recipiente con las 2 carnes anteriores, para mezclarlas todas.
- Mezclar las 3 carnes.
- Cuando estén mezcladas las 3 carnes, aderezar y añadir el perejil y las especies a la masa (retirar el laurel): volver a mezclar.

- Batir los 12 huevos y añadir a la masa.
- Volver a mezclar.
- Llenar el molde/recipiente que se llevará al horno (antes poner lonchas de tocino en el fondo y/o laterales, o untarlo con aceite de oliva).
- Cocer en el horno a 200º/45' (si es un horno no muy potente).
- Gratinar 250º/15' (vigilar el gratinado, que no se queme).
- Retirar el recipiente del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Cuando esté frío, introducir en nevera y dejar reposar 1 día.
- Desmoldar para servir.
- Se puede acompañar con una ensalada de invierno (escarola, apio y rábano) y con pepinillos alemanes encurtidos **Kühne** (con sal y eneldo).

Al corte en el plato y en la cata se aprecia un buen moldeado de la masa, con una textura suave y esponjosa, aportada por los huevos batidos y, a la vez, equilibrada, con el resto de ingredientes cárnicos.

Sugerencia

Para mejorar el sabor del plato, se podría duplicar y hasta triplicar, la cantidad de ciruelas pasas, pasas y piñones a incorporar. Además, estos ingredientes se podrían tener macerando en vino dulce durante toda la noche, para expresar la carne, un mayor dulzor.