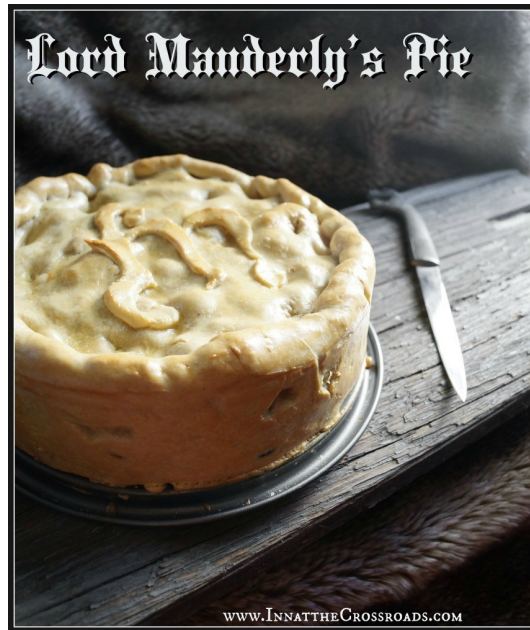


Pasteles de Lord Manderly

—¿No os gusta el cerdo, mi señor? Pues es la mejor tarta que hemos probado jamás, o eso asegura nuestro grueso amigo. —Movi6 la copa de vino para señalar a lord Manderly—. ¿Habíais visto alguna vez a un gordo tan feliz? Solo le falta bailar, y est sirviendo la comida en persona.

Danza de Dragones



Podemos estar preparándonos para ver una nueva temporada de la serie y haber dejado atrás ya varios libros desde *Tormenta de Espadas* pero yo todavía no he olvidado la Boda Roja, así como tampoco lo ha hecho lord Manderly. **El Norte recuerda...**

He querido probar esta receta desde que le sobre ella en *Danza de Dragones*. En el libro, el pastel descrito es grande como la rueda de un carro, "*relleno hasta casi reventar de zanahorias, cebollas, nabos, chirivías, champiñones y trozos de cerdo sazonado nadando en una sabrosa salsa marr6n*". ¡Qué rico! (Bueno, mayormente...) Naturalmente, hice una sustituci6n de ingredientes clave para este plato. Si todavía hay alguien por ahí que no sabe de qué se trata, entonces necesita volver urgentemente al libro para leer entre líneas... **¡Cualquier spoiler será eliminado!**

Us cerdo y luego le aad un poco de panceta fresca por capricho. Esto supuso más sabor y textura al pastel final. La salsa, basada en la carne y la cerveza, es oscura y sabrosa, consiguiendo un especial atractivo gracias a una pizca de sal ahumada.

Las verduras proporcionan mucha corpulencia, entre las densas zanahorias y los nabos, y el dulce estallido ocasional de una cebolla.

Nota de la cocinera: Hice mi pastel en un molde desmontable para conseguir esta bonita forma alta.

Ingredientes

- ★ 1/2 libra (unos 200 gramos) de panceta fresca, cortada en cubitos grandes (beicon de corte grueso también podría funcionar, o simplemente omitir)
- ★ 2 libras (unos 800 gramos) de carne de cerdo u otra carne blanca, cortada en cubos de 1 pulgada
- ★ 1 pizca de sal, pimienta y hierbas aromáticas
- ★ 3 cucharadas mantequilla
- ★ 1/2 taza de zanahorias picadas
- ★ 1/2 taza de cebollas perla, peladas
- ★ 1 nabo mediano pelado y picado
- ★ 1/2 taza de chirivías picadas
- ★ 1 taza de champiñones
- ★ 1 y 1/2 tazas de caldo de carne
- ★ 1 y 1/2 tazas de cerveza negra
- ★ 3 cucharadas de mantequilla
- ★ 3 cucharadas de harina

Ingredientes para la masa

- ★ 3 y 1/2 tazas de harina
- ★ 1 barra de mantequilla
- ★ 1 buena pizca de sal
- ★ 1 huevo
- ★ Agua o leche suficiente para que ligue todo
- ★ 1 huevo extra, para darle brillo

Pon en una sartén grande la panceta fresca de cerdo cortada en trozos, a fuego medio, hasta que quede bien cocinada. Sepárala en un bol grande, reservando toda la grasa en la sartén. Agrega el cerdo en dados y dóralo suavemente hasta que cada pieza quede tostada. Retira la carne al mismo bol que la panceta y déjalo a un lado.

En la sartén, derrite 3 cucharadas de mantequilla y añade las verduras. Agrega un chorrito de caldo, sal, cubre y deja cocer a fuego lento hasta que queden tiernas, alrededor de 10-15 minutos. Vierte en el bol con la carne.

En la sartén, derrite las 3 cucharadas restantes de mantequilla y añade la harina, removiendo hasta que tome un bonito color dorado. Mientras remueves, vierte gradualmente parte del líquido de la mezcla de verduras, agregando cerveza y más caldo hasta que se obtenga una buena y gruesa pasta. Pon el resto de las verduras y la carne de nuevo en la sartén y deja cocer hasta que la mezcla entera se espese. Retira del fuego y deja enfriar.

Para la masa: Combina la harina y la sal, luego mezcla la mantequilla con el resto. Incorpora el huevo y añade líquido suficiente para ligar la masa.

Divide la masa en dos piezas, una más grande que la otra. Estira la pieza más grande de masa hasta que tenga aproximadamente unos 3 mm de grosor. Con cuidado cubre el molde con esta pieza. Pon encima el relleno de carne ya enfriada. Estira la masa restante y colócala a modo de tapa. Recorta el exceso de masa (¡aprovéchala para hacer galletas de miel medievales!) y enrolla los bordes hacia abajo. Decora con masa extra, si quieres. Pinta con el huevo batido.

Hornea a 200 °C durante unos 45 minutos o hasta que la masa tenga un leve tono dorado. En este punto, puedes desmontar el lateral del molde y pintar los lados del pastel con el huevo restante. Vuelve a meterlo en el horno por otros 10 minutos o así y retira. Deja enfriar durante unos 10-15 minutos antes de cortar. ¡A disfrutar!

