

Ganso con salsa de moras

[Lady Tanda] Te invita a cenar con ella otra vez. Dice que servirá una pierna de venado y también gansos rellenos de moras y ...

– Y a su hija – terminó Tyrion con amargura. Desde el momento en que había puesto los pies en la Fortaleza Roja, Lady Tanda se había dedicado a perseguirlo, armada con una inagotable arsenal de empanadas de lamprea, jabalíes y sabrosos guisos.

Choque de Reyes



Quizás sea una de las aves que **menos utilizamos en la cocina**, el **ganso**; es por ello que hoy traemos esta receta. **Para animaros a probarlo.**

Para el ganso

- ★ 1 ganso de alrededor de 10 libras (unos 4,5 kg)
- ★ 4 manzanas
- ★ ~ 3 tazas de pan cortado en cubitos
- ★ 1 taza de pasas de Corinto
- ★ 4 cucharadas de mantequilla derretida
- ★ 1 diente de ajo picado
- ★ Tomillo
- ★ Mejorana
- ★ Sal y pimienta al gusto

Precalienta el horno a 180° y limpia el ganso por dentro y por fuera. Sécalo con un paño y prepara una bandeja para el horno. Corta el exceso de grasa del cuello y punza la piel por todas partes con un cuchillo afilado o un pincho, lo que ayudará a drenar la grasa del ave. Espolvorea abundantemente con sal gruesa.

Mezcla todos los ingredientes restantes para hacer el relleno y procede a rellenar el ganso. Pliega las alas del ave para que no se quemem en el horno. Asa durante 2 horas y después revisa el ganso. Si los jugos salen claros del muslo, quiere decir que está hecho. Los muslos a menudo necesitan un poco más de tiempo que el cuerpo, por lo que está bien tomar el ganso, cortarlo y después seguir cocinando los muslos hasta que se hagan. Retira periódicamente la grasa con una jeringa de cocina, colándola y reservándola para usar después.

Cuando el ganso esté hecho, déjalo reposar por lo menos 10 minutos antes de trincar. Sirve con la salsa que sigue a continuación.

Para la salsa de moras

- ★ 2 tazas de moras
- ★ 1/2 taza de almendras molidas
- ★ 1/4 taza de pan rallado
- ★ Jengibre
- ★ Pimienta
- ★ Nuez moscada
- ★ Vinagre

Mezcla las moras, las almendras y el pan rallado. Muele todos los ingredientes juntos y pásalos después a través de un tamiz. Agrega las especias al gusto (una pizca de cada una debe

bastar), más bastante vinagre para hacer una salsa consistente. Después hierva a fuego medio-bajo durante aproximadamente 5 minutos. Sirve caliente sobre el ganso y adorna con moras frescas si lo deseas.