


Pularda rellena

**Domingo
23 de diciembre
a las 10.00 am**

Te pasamos la receta de este año. Trae tu bol, tu pularda y los ingredientes. Puedes traer tu propio relleno si lo prefieres.

Trabajamos en la cocina del Club con un ambiente divertido y navideño, para rellenar la pularda, coserla y llevártela a casa.

Precio: 10 euros



INGREDIENTES
1 pularda de 1.8 kg preparada para rellenar, quitar caparazón y dejar muslitos y alas
800gr-1kg de carne picada (1/2 cerdo y 1/2 ternera)
1 manzana reineta
1 puñado de piñones
1 puñado de orejones, ciruelas y uvas pasas
1 huevo
1 rebanada de pan de molde mojada en leche
25 gr de foie
1 chorrito de Pérez Ximénez
3 lonchas de bacon
1 cebolla grande
sal y pimienta

CLUB GARA
c/ Pio XII, 47. Las Palmas de Gran Canaria