

«El guajalote» – il galdin da Nadal

«El guajalote» è il galdin da Nadal che vegn servì tradizionalmain en las chasadas dal Mexico.

Preparaziun:

Lavar il galdin ed marinar quest cun ieli d'uliva, sal, paiver e tschentar quel en ina stgadella da gratinar. Injectar il vin alv en la charn dil galdin. Cuvrir e laschar trair sur notg.

Emplenida:

Brassar la tschagula cun ils quadrels da schambun e 6 da las 12 talgias da charn portg en quatter tschaduns ieli vegetal. Agiuntar la charn manizzata e brassar quella.

Agiuntar ils mandels, las palogas torras, ils mails, il sellerin, l'agl ed il vin dulutsch.

Laschar coier la maschaida enfin ch'igl è in pau pli sitg. Prender davent dal fieu e laschar sfradar.

Cura che la maschaida è fraida pon ins emplenir il galdin.

Lura cuser ensemen l'avertura cun fil da cuschina e liar ensemen il galdin che las alas restian vitiers al corp.

Tschentar las 6 talgias da charn portg sin il galdin.

Cuvrir bain cun folia d'aluminium.

Laschar coier il galdin en il furnel sin 220 grads. Per mintga kilo – ina ura en furnel.

Da temp en temp, derscher sur il galdin il suc che quest producescha en il furnel, per evitar ch'el daventa sitg.

La davosa mes'ura laschar coier il galdin senza la folia d'aluminium.

Uschia daventa el bel e croccant.

Stizzar il furnel e laschar pussar il galdin per 20 minutas.

La sosa:

Derschentar il suc dal galdin en ina chazzetta.

Maschadar bain cun 1-2 tschaduns farina e truschar fitg bain.

Laschar coier la sosa durant trais minutas e truschar bain e cundir cun sal e paiver tenor gust.

Per servir:

Tschentar il galdin sin in plimatsch da figlia da latitschun (salata), decorar cun rosmarin, tomatas u tenor gust da la chasarina.

Tips:

Per preparar il «guajalote» dovri temp e bler'amur. Lura gusta el il meglier.

Bun appetit e bellas festas!



Ingredientenzas

Per ina famiglia gronda:

- 1 galdin da 5 – 6 kg
 - Ieli d'uliva
 - Sal e paiver
 - 2 dl vin alv
 - 4 tschaduns ieli vegetal
 - 12 talgias da charn portg
 - 1 tschagula manizzata
 - 3 frischlas d'agl
 - 500 gr charn manizzata da portg
 - 500 gr charn manizzata da bov
 - 200 gr quadrels da schambun criv
 - 200 gr mandels mulads
 - 200 gr palogas torras
 - 4 mails paletschads
 - 50 gr sellerin en quadrels
 - 1 dl vin dulutsch
 - Fil da cuschina
- Per la sosa:
- 2 liters buglion dal galdin
 - Farina, Sal e paiver