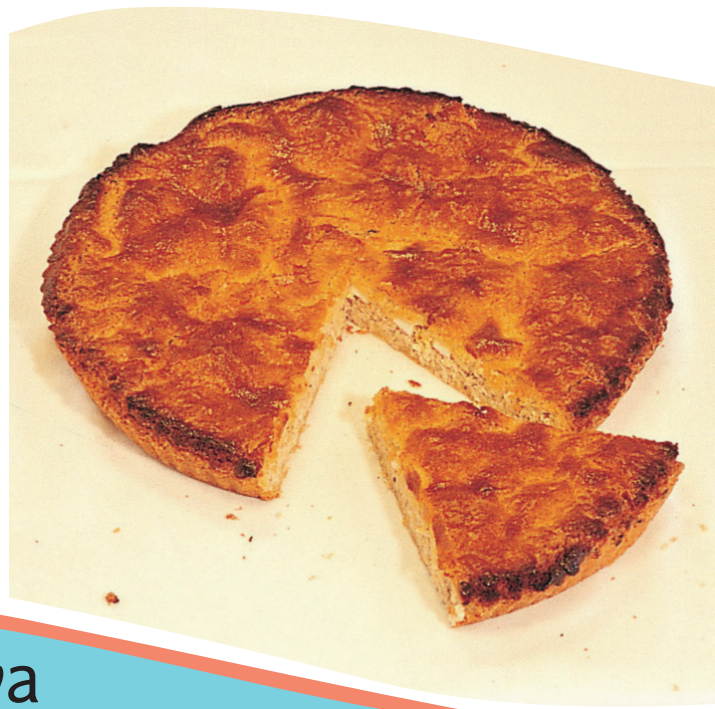


El pastel de Cierva es todo un símbolo de la gastronomía marmenorense. Solo apto para paladares exigentes, combina de manera especial dulce y salado, siendo elaborado magistralmente por las confiterías más afamadas de la zona.

El exterior es una masa de harina de trigo realizada con manteca y huevo, algo sazonada y bastante azucarada, que se rellena de carne de ave cocida y huevo duro, lo que le da el toque salado. Es un plato contundente que se suele servir frío como entrante en la comida o en la merienda, además de ser consumido en excursiones o acampadas ya que no necesita preparación y se conserva bastante bien.



Pastel de Cierva

INGREDIENTES:

-250 gr. de manteca de cerdo
-250 gr. de azúcar
-1 huevo (para la masa)

-raspadura de limón
-500-700 gr. de harina
-2 huevos duros

-150-250 gr. de carne de pollo cocida
-sal

ELABORACIÓN:

Por un lado debemos preparar la masa brisé y por otro el relleno. Coceremos el pollo y reservaremos un poco de caldo.

La masa se prepara uniendo la manteca, el azúcar y la sal. Cuando estén a punto de pomada se añade el huevo y la raspadura de limón y después la harina. Debemos conseguir una masa compacta, que no se quiebre demasiado, debe trabajarse bastante y añadir la harina poco a poco superando el medio kilo hasta dar con el punto de amasado.

Dejamos reposar la masa en el frigorífico y mientras, preparamos el relleno de carne y huevo cocido. Sacamos todas las mallas del pollo, lo limpiamos de pieles, cartilagos y huesos. Troceamos los huevos.

Transcurrida una media hora de reposo de la masa, dividimos la bola en dos mitades, la estiramos y forramos un molde. Sobre la base echaremos la carne, el huevo y un cacito de caldo del que habíamos reservado de cocer el pollo, ya que al quedar tapada, el relleno necesita algo de humedad para no quedar muy seco.

Tapamos la masa, pintamos de huevo batido la superficie y cocemos a horno precalentado, a unos 150 o 160°, hasta que observemos que se ha dorado la masa.



Podemos hacer pastelillos individuales con moldes de aluminio desechables así serán más cómodos de llevar a cualquier evento y se conservarán mejor.

Sobre el origen del pastel existen diversos relatos. Una de las versiones dice que la receta fue entregada a un confitero de la zona, por el jefe de cocina de un buque ruso fondeado en el Mar Menor. Éste lo sirvió en una comida a la que asistió el político Juan de la Cierva Peñafiel que alabó de tal manera la receta que el cocinero decidió ponerle al pastel el apellido de este ilustre personaje.

