

Para de casa.

Ingredientes: 1 para. 500 g de champiñones, 150 g de tocino fresco, 200 g de lonchas de tocino, 2 cebollas, 6 zanahorias, $\frac{1}{2}$ l de caldo, $\frac{1}{2}$ l de vino blanco seco, 1 copa de coñac, 6 ajos, perejil, pimienta, sal, 2 clavos, 2 hojas de laurel, tomillo.

Se chamusca la para, se lava, y vacía, rellenándola con un picadillo hecho con el tocino fresco, los champiñones sazonados con sal, pimienta, perejil y ajos bien picados.

Hecho esto se cose la para y se cortan el cuello y las puntas de las alas y las patas. Se pone en el fondo de una cazuela, lonchas de tocino, sal y pimienta y la para encima. Se agregan, los clavos, perejil, tomillo, laurel, ajos, cebollas y las zanahorias a lonchas finas, se rocía con el caldo, el vino blanco y el coñac, se tapa y se la deja cocer durante unas 4 horas a fuego moderado, cuando esté a medio cocer se le da la vuelta. Cuando esté tierna se ~~para~~ desengrasa la salsa y se pasa por el tamiz, ~~serviéndola~~. Se coloca la para

en una fuente que pueda ir al horno se rocía con la salsa y se pone al horno hasta que esté dorada, y tierna la guarnición.

Guarnición: Se blanquean unas patatas enteras, todos del mismo tamaño y luego se frien enteras con mantequilla y unas cebollitas también fritas enteras con mantequilla. Se colocan alrededor de la pava y se pone todo al horno unos 10 o 15 minutos.