

ressò *mont-rogenç*

PER LLEPAR-SE ELS DITS (2)

POLLASTRE FARCIT

Pilar Nolla

15-02-2017

Ingredients:

- un bon pollastre
- unes pomes
- prunes
- panses
- pinyons
- castanyes

Elaboració:

Per amanir-lo, llard, oli, sal, pebre, cebes, alls, llorer, llimona, un gotet de conyac, brou de pollastre.

En primer lloc, es neteja el pollastre, es buida, es tallen les potes, el coll i el cap. Quan està net, primer es sala i s'empebra per dins i per fora. Després, s'hi posen trossos de llard per dintre i es comença a farcir amb trossos de poma neta i pelada, prunes confitades, panses (millor sense pinyol) pinyons i castanyes (que abans haurem pelat, escaldant-les). Les bullirem una estoneta perquè es coquin millor.

Quan el pollastre estigui ple, es tanquen els forats de dalt el coll i de baix, amb escuradents o bé amb agulla i fil. El pollastre, ja preparat, es posa en una plàtera per anar al forn, amb oli, trossos de ceba una mica grossos, els alls, llorer, una llimona a quarts i el gotet de conyac.

El pollastre, tot untat de llard, es posa al forn moderat. S'hi afegeix brou de pollastre per anar-lo regant de tant en tant. Cal coure-ho a poc a poc i ben rosset. Quan estigui cuit, la salseta es passa pel colador "xinès" i es serveix amb el pollastre.

(*Ressò 40, pàg. 34*)

