5

LA NOSTRA VERSIÓ DEL POLLASTRE A LA CATALANA

EL CELLER

Maridat amb vi
Baldomà Selecció 2022

INGREDIENTS

PER A 8 PERSONES

Per al pollastre Picaverd

500 g de pit de pollastre picat
500 g de cuixa de pollastre picada
250 g de cansalada picada
3 cebes
200 g de bolets
100 g de foie-gras fresc
Tòfona
Nou moscada i clau
Pebre negre i sal
50 ml de brandi
5 aranyons
15-20 festucs

Per a la salsa

Carcanades de pollastre
Aranyons
3 cebes
5 tomàquets madurs
Brou de pollastre
Vi negre DO Costers del Segre
Mantega

Per a la salsa de rostit amb aranyons, torra les carcanades al forn fins que quedin ben daurades. A part, prepara un sofregit amb les cebes i els tomàquets madurs ratllats. Quan estigui ben concentrat i caramel·litzat, afegeix-hi els aranyons i un raig de vi negre DO Costers del Segre i deixa-ho reduir.
Incorpora-hi les carcanades torrades i cobreix-ho amb brou de pollastre. Fes-ho coure a foc lent durant aproximadament 2 h perquè els ossos alliberin tot el seu sabor. Cola, tritura i lliga la salsa amb una mica de mantega fins a obtenir una textura lleugerament espessa. Reserva-ho.

Per al farcit del pollastre, fes un sofregit molt concentrat amb les cebes i els bolets. Si cal, aboca-hi un raig de vi per evitar que s'enganxi. Un cop estigui ben daurat, afegeix-hi la tòfona i reserva-ho.
En un bol gran, barreja les carns picades amb la cansalada. Incorpora-hi el sofregit, el foie-gras fresc, els aranyons, els festucs, les espècies i el brandi. Pasta-ho bé fins a tenir una massa homogènia. Forma rotlles amb film transparent procurant que no hi quedi aire a l'interior. Envasa-ho al buit.

Per a la cocció, cou els rotlles a 68 °C durant 16 h. Un cop cuits, obre les bosses i recupera els sucs. Afegeix aquests sucs a la salsa reservada per potenciar-ne el sabor.

Per a emplatar, talla els rotlles en rodanxes d'uns 5 cm de gruix. Escalda les rodanxes suaument al forn i serveix-les amb la salsa calenta per sobre.

Celler
Vall de Baldomar | **973 402 205**

Restaurant
El Celler | **621 210 872**