

POLLASTRE DE NADAL FARCIT



Ingredients

- pollastre de pagès (3 kg per 8 o 10 persones)
- prunes seques (amb pinyol són més bones)
- orellanes d'albercoc confitat
- pinyons
- pomes, si pot ser reineta
- salsitxes, tallades a trossets
- carn magra de porc, del coll, tallada a dauets
- tòfona, unes làmines
- vi ranci, brandi i xerès dolç
- suc de taronja
- sal, pebre, canyella i nou moscada



Elaboració

En una paella amb oli fregeixes la carn salpebrada i les salsitxes. Quan estiguin a mig fer, hi tires vi ranci i el deixes reduir. Rectifiques de sal i apagues el foc.

En un bol barreges les prunes, les orellanes, els pinyons, la poma pelada i tallada a dauets, el suc de taronja, la tòfona ratllada o laminada. Hi afegeixes les carns i el suc de la paella; ho remenes bé i ho amaneixes amb pebre, canyella i nou moscada (al gust).

Cus l'extrem del coll del pollastre, aboca el farciment per l'extrem del cul i cus. Salpebra el pollastre i posa'l en una plata fonda coberta amb una mica d'oli amb un pinzell, amb els pits cap amunt. Fica'l al forn que ha d'estar calent a 180° o 200°; el deixes fins que el pollastre hagi canviat de color.

Obra el forn, retira la plata i gira el pollastre, amb els pits cap avall; posa-hi un got de brandi i un got de xerès dolç i, si cal, una mica d'aigua.

Després de 2 hores o 2 hores i mitja ja estarà bé i el podràs tornar a girar de manera que els pits quedin a dalt. deixa que es torri una mica i agafi color, i ja el podràs treure del forn.

Ara has de retirar gairebé tot el greix que sobra (amb una cullera grossa va molt bé) i posar el suc del rostit en una salsera.

Pots fer el gall d'indi de la mateixa manera.