

POLLASTRE ROSTIT AMB LLARD



Ingredients

- 1 pollastre de pagès
- 100 g de cansalada virada
- 2 cebes grans
- 3 o 4 pastanagues
- Prunes confitades
- Figues seques
- 1 got de vi ranci
- Oli d'oliva
- Llard de porc
- 1 cabeça d'all
- Sal i pebre

Elaboració

Primer de tot interessa posar tant les prunes com les figues en aigua, perquè s'hidratin bé. Si pots, d'un dia per altre.

Posem ara el pollastre, ja salat, a la cassola. Hi afegirem (sempre en cru) la cansalada tallada a daus, la ceba tallada, les pastanagues tallades a trossos grandets, les figues i les prunes, un bon raig de vi ranci, i l'oli d'oliva. No importa l'ordre.

I ara ve la gràcia. Agafes la llard de porc i te n'unes bé les mans. I amb aquestes mans untades vas 'empastifant' tota la barreja de la cassola, fins que tot quedi ben untat. Sense cap por!

A continuació ja ho podem posar al forn, ja calent a 180 graus. El temps de cocció està al voltant d'una hora i mitja, però cal anar-lo controlant. Ha de quedar el pollastre ben tou.

Deixa reposar uns minuts abans de servir.

Nota: Queda excel·lent si el fas un dia abans.

