

PULARDA TOFONADA

Per a 4 racions: 1 pularda de 2 ½ kg / 3 kg aprox.

La pularda:

Demaneu a la carnisseria o polleria que us tallin la pularda a quarts "desossats". Disposareu de 4 talls molsuts amb pell, per poder-los farcir.

Opcional: Reserveu, els ossos, el coll i les potes de la pularda, ben nets al congelador, disposareu d'un producte impecable per elaborar un fantàstic brou d'au amb vegetals per a un altre dia)

Ingredients:

200 g de papada de porc duroc picada
100 g de tòfona Melanosporum, madura i fresca.
100ml. de brandy
100 ml de xerès dolç
oli d'oliva verge extra
sal i pebre negre

Per finalitzar la salsa:

150 ml de crema de llet
50 g de tòfona Melanosporum, pelada i rallada gruixuda

PREPARACIÓ I COCCIÓ:

1---Amb molta cura, peleu la tòfona, amb la mandolina feu 12 làmines boniques i reserveu-les. La resta de tòfona, aixafeu-la a la forquilla, mescleu-la amb la papada picada, amaniu amb sal i pebre i reserveu-ho.

2---Estireu els quarts d'au desossat sobre la taula de treball, amb la pell a sota i amaniu la carn lleugerament amb sal i pebre. Entre la pell i la carn de cada quart, poseu-hi 3 làmines de la tòfona reservada, repartiu a cada un la mescla de papada picada i tofonada a dins de cada quart de pularda, i aneu tancant cada peça, donant-li una forma allargada, com un petit tall rodó, procurant que el farcit quedi atrapat a dins. Com us sigui més còmode, amb fil de cuina, cosiu-lo o lligueu-lo.

3---Amaniu les peces de pularda farcida, per fora, també subtilment amb sal i pebre. En una cassola a la mida, amb

DE CUINA ESTUDI - CARME RUSCALLEDA
Per a Majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna
(ASSOCOME, AGEM, GMP i Sector Carn i Aviram)
NADAL 2019  **NAVIDAD 2019**

un raig d'oli, rostiu-marqueu les 4 peces de pularda, fins que siguin ben rossetes, la operació serà d'uns 5 minuts.

4---Regueu els talls amb el brandy i el xerès dolç, i afegiu-hi un vas d'aigua mineral. Entreu la cassola al forn ben calent a 170°, durant 16 minuts. Retireu les peces de pularda i poseu-les en una safata neta i reserveu el suc de la cocció. Deixeu reposar els talls durant 10 minuts. Passat aquest temps, retireu els fils.

FINALITZACIÓ I PRESENTACIÓ:

5---Coleu els sucs de la cocció per un colador molt fi, retireu tot el greix sobrer del rostit, i poseu-lo en un caçó amb la crema de llet i la tòfona ratllada, deixeu-ho coure només 2 minuts, afineu el punt de sal i pebre.

6---Només resta entrar de nou els talls sense fils al forn, a 170° durant 3 minuts. Presenteu-los sencers o a talls, amb la salsa cremosa i tofonada ben calenta.

Opcional: unes mini pastanagues al vapor són un magnífic acompanyament per aquest plat.