

Receptari Nadal'21 Carme Ruscalleda

TRES RECEPTES AMB POULARDA

PULARDA AMB PERES

Per a 4/6 racions:

1 pularda d'uns 2.500g
100 ml. de vi ranci
una cullerada de mel
50 g de llard de porc
oli d'oliva verge
sal, pebre i sajolida
+ + +
4 peres d'hivern de mida grans
500 ml. d'aigua mineral
150 g de sucre

Per la pularda:

1---Demaneu al vostre proveïdor que us la talli a 1/8, a casa repasseu els talls de plomes per disposar dels talls ben polits. Poseu-los en una safata de forn a la mida de les què us disposeu a cuinar. Poseu la pell a sota en contacte a la safata. Amaniu-ho amb la sal, el pebre i la sajolida. Poseu-hi un rajolí d'oli per sobre i el llard a daus.

2---Entreu la safata al forn ben calent a **190°**. Passats 30 minuts, retireu la safata amb i ruixeu-ho amb el vi ranci ben mesclat amb la mel. Gireu tots els talls de pularda, la pell ara ha de quedar a dalt, i torneu-lo a entrar al forn a **160°**. A partir d'aquest moment, la pularda ha de coure aproximadament una hora i mitja. Durant aquest temps, s'han d'anar girant els talls cada 20 minuts, per aconseguir un bonic rostit, daurat i tendre.

3---15 minuts abans de retirar la pularda del forn, afegiu-hi els talls de pera* amb 200 ml de l'almívar de la cocció, a la safata de pularda, i continueu el rostit els 15 minuts finals a **160°** La cocció es llesta.

Per a les peres en almívar: *

1---Peleu les peres i feu-les a ¼.

2---En un caçó ample a la mida dels talls de pera, poseu-hi l'aigua i el sucre i quan l'almívar arrenqui el bull, incorporeu-hi els talls de pera i deixeu-les coure només 3 minuts. Deixeu-les refredar a dins del mateix almívar. Reserveu-ho fins al moment d'incorporar-les a la safata del rostit.

PRESENTACIÓ

Un cop fora del forn, poseu la pularda i les peres en una altra safata de presentació per lluir el rostit a la taula. Els sucs de cocció passeu-los per un colador fi i deixeu-lo reposar durant 1 minut, per retirar el greix que aflora a la superfície, afineu el punt de sal i pebre de la salsa i servir-la en una salsera a part.

+ + +

PULARDA DESOSSADA AMB FARCIMENT NADALENC

Per a 6 / 8 comensals

1 pularda d'uns 3 quilos

El farciment:

150 g de salsitxes, a talls de 2,5 cm.

150 g de carn magre de porc de la part del coll, a daus de 2,5 cm.

700 g de prunes seques amb pinyol (de Califòrnia, o La Rioja)

70 g d'orellana de préssec o d'albercoc, a talls d'un cm.

1 poma reineta pelada i tallada a 8 grills

100 g de pinyons

150 ml de vi ranci (o xerès dolç)

Sal, pebre, canyella en pols, nou moscada

(cal disposar de fil i agulla per cosir l'au)

Per al rostit al forn

400 gr. de greix de porc

100 ml. de brandi, 100 ml. de Jerez dolç, 500 ml. d'aigua mineral

ELABORACIÓ

1---La pularda podeu fer-ho a casa o demanar a la carnisseria us la desossin, per l'esquena, amb un tall de dal a baix, per retirar la carcanada entera i l'ós del coll, però deixant les cuixes enteres i les ales també amb els ossos, i tota la pell del coll. (Retirar la carcassa us permetrà omplir l'au amb el farcit, podeu cosir tola l'esquena i com que conservarà les cuixes i les ales, podreu lligar-lo, recuperant la forma d'una au entera, que semblarà "ni tocada" l a taula, al presentar la peça rostida, la persona que trinxarà la pularda podrà fer-ho sense cap problema, i amb una destresa que deixarà impressionats als comensals)

Sobre la taula de treball controleu que l'au es ben neta de plomes i possibles taques de sang fetes al moment de desossar-la i reserveu-la.

2---El farcit En una cassola ampla i amb un xic de greix i amb el foc mitjà, fregiu els daus de carn magre, 2 minuts i salpebreu-la. Afegiu-hi les salsitxes a talls i continueu sofregint 2 minuts més. Afegiu-hi el vi ranci i deixeu-lo reduir a la meitat i aparteu-ho del foc. Afegiu-hi les prunes, les orellanes, la poma, els pinyons i amanir-ho amb prudència amb sal, un xic de canyella i un xic de nou

moscada ratllada, barregeu-ho molt bé per mesclar tots els ingredients del farcit. Sobre la taula de treball, poseu-hi l'au desossada amb la pell contra la taula, salpebreu amb cura tota la carn interior de l'au, poseu-hi el farcit al centre de la peça, tanqueu-la per recuperant la forma original, i cosiu tota l'esquena de dalt a baix, amb gràcia. Finalment amb el farcit ben atrapat a dins l'au, lligueu-la per recuperar l'aspecte d'una peça sencera.

3---La cocció Disposeu del forn calent a 190°. Poseu l'au farcida en una safata un xic fonda i a la mida de la peça, poseu-la amb els pits a sobre i amb tot el greix repartit per sota i per sobre. Entreu-la al forn ben calent a 190° i deixeu-la coure durant 30 minuts. Retireu la safata del forn, afegiu-hi el brandi, el Jerez i l'aigua, tombeu l'au, ara amb les pits a sota i torneu a entrar-la al forn, ara a 140° i durant 1 hora. Retireu de nou la safata del forn i també de nou tombeu la peça, ara us quedarà amb el pit a sobre, torneu-la a entrar al forn 30 minuts més a 140° per adquirir un bonic color a la part dels pits de l'au.

4---Finalització i presentació Poseu la peça rostida en una safata plana per presentar-lo a taula i retireu els fils. Coleu el suc del fons de la safata de la cocció, i amb cura retireu totalment els greix que surarà a la superfície, serà un suc fosc i amb tots els gustos del farcit. Poseu aquest suc a reduir a la meitat per servir-lo ben calent en una salsera. Serà un espectacle arribar a la taula amb un peça gran i entera. Repartiu als plats el tall de carn, una bona cullerada del farcit interior i amaniu-ho per sobre amb el suc fosc de la salsera. **És un plat Nadalenc emocionant.**

+ + +

PULARDA A LA VINAGRETA AMB OLIVES

Per a 4 / 6 comensals

1 pularda d'uns 2.500 g, tallada a 1/8

200 g de cansalada virada de porc duroc, a daus de 1,5 cm.

300 g de ceba tallada a la juliana

200 g de porro, tallat a la juliana

1 buquet garni amb llor, farigola i orenga

200 ml. de vinagre de Jerez

200 ml. de Jerez sec

1 litre d'aigua mineral

1/2 litre d'oli d'oliva verge extra

sal, pebre

200 gr. d'olives verdes sevillanes

200 gr. d'olives negres Aragó

ELABORACIÓ

1---En una cassola a la mida del volum que us disposeu a cuinar i amb el xic de l'oli d'oliva, feu sofregir ben rossa la cansalada virada i ben salpebrada.

2---Afegiu-hi el porro i la ceba en juliana i el buquet garni, deixeu coure tot junt fins a un punt ben daurat.

3---Tireu-hi els líquids: el vinagre, el Jerez, l'aigua i l'oli i col·loqueu-hi els talls de pularda ben nets i salpebrats amb la pell a sota, també les potes i el pedrer. Ha de quedar ben cobert de suc. Deixeu que arrenqui el bull, abaixeu el foc molt lent, lentíssim i deixeu-ho coure amb la cassola tapada durant una hora.

4---Passada la primera hora, destapeu la cassola i continueu la cocció una hora més també lentíssim però destapat.

5---Aparteu la cassola del foc i reserveu els talls cuits amb tot el suc colat per sobre en un estri adequat per aliments a la nevera.

(Es un plat que podeu guardar-lo en fred i ben cobert per suc durant uns 5 dies)

PRESENTACIÓ

Podeu optar per servir-lo calent, tebi o fred, procureu sempre acompanyar-lo del suc de la vinagreta, (retireu sempre el greix de la salsa) i afegint-hi a cada ració les olives verdes i negres

Si el serviu fred, la salsa serà gelatinosa i molt interessant.

La carn del pollastre a la vinagreta es molt agradable per elaborar canapès, amanides o entrepans.