

## CAPÓ AMB FARCIMENT NADALENC

*Aquesta recepta, podeu adaptar-la a l'au que més us agradi, ja sigui pollastre, pularda, pintada o gall dindi. La tècnica és la mateixa, només s'ha d'adaptar el temps de cocció a la mida de l'au.*

LA COMPRA (per a 8 persones)

un capó de 4 quilos (*Demaneu a la carnisseria que per l'esquena us treguin la carcanada sencera i l'os del coll, però que us deixin les cuixes senceres i les ales també. Treure la carcassa ens permetrà omplir l'au amb el farcit, cosir-la i, com que tindrà les cuixes i les ales, semblarà que no l'haguem ni tocat. I a taula, quan presentem la peça rostida, la persona que l'hagi de trinxar i repartir ho podrà fer sense cap problema, i amb una destresa que deixarà parats els comensals.*)

200 g de salsitxes (tallades a trossos petits i regulars)

200 g de carn magra de porc de la part del coll (tallada a daus petits i regulars)

700 g de prunes seques amb pinyol (de Califòrnia)

70 g d'orellana de préssec (tallada a daus petits)

2 pomes reineta (pelades i a tallades d'un cm de gruix)

1 tòfona negra fresca (*Melanosporum*) de 50 g de ratllada

200 g de pinyons

150 ml de vi ranci

sal, pebre, canyella en pols, nou moscada

400 g de greix de porc

100 ml de brandi, 100 ml de xerès dolç, 300 ml d'aigua mineral

### PREPARACIÓ

1. Poseu el capó sobre la taula de treball i repasseu-lo de canons i plomes, passeu-lo per la flama per deixar-lo ben polit. Com que a la carnisseria ens han tret la carcanada per l'esquena, l'interior serà ben net. Repoliu el capó possibles taques de sang fetes al moment del desossat i reserveu-lo.
2. En una paella amb un xic de greix i amb el foc alt, fregiu els daus de carn magra durant 3 minuts i salpebreu-los.
3. Afegiu-hi les salsitxes a tallets i continueu fregint, 3 minuts més.
4. Tireu-hi el vi ranci i deixeu-lo reduir a la meitat, 1 minut aproximadament.
5. Dins d'un atuell prou gran barregeu les prunes, les orellanes, les pomes, la tòfona, els pinyons i la carn, les salsitxes i el suc de la paella. Amaniu-ho amb sal, un xic de canyella i un xic de nou moscada ratllada, i barregeu-ho molt bé perquè tots els ingredients del farcit quedin ben mesclats.
6. Sobre la taula de treball, esteneu l'au desossada i salpebreu-la amb cura. Col·loqueu el farcit al centre de la peça i tanqueu-la recuperant la forma original. Cosiu l'esquena amb gràcia, gireu-la i lligueu-la per recuperar l'aspecte que tenia quan estava sencera.

COCCIÓ 2 hores i 30 minuts

1. Escalfeu el forn a 190°. Col·loqueu el capó a una plàtera a la mida i un xic fonda amb els pits a sobre i tot el greix a trossos repartits pel voltant. Ha de coure al forn 30 minuts.
2. Traieu la plàtera del forn, afegiu-hi el brandi, el xerès i l'aigua, tombeu el capó amb els pits a sota i torneu-lo a posar al forn a 140° durant 2 hores (*cada 30 minuts, amb una cullera aneu mullant la peça amb el suc de la cocció*).
3. Torneu a treure la plàtera del forn i tombeu la peça amb el pit a sobre. L'heu de tornar a posar al forn només 10 minuts més, a 140°, perquè agafi un bonic aspecte de rostit.
4. Torneu a treure la plàtera del forn. Per presentar el capó sencer a la taula, col·loqueu-lo en una altra safata. Coleu el suc del rostit per un colador fi i, amb una cullera, retireu-ne totalment el greix que surarà sobre. Serà un suc fosc i amb tots els gustos del farcit. Poseu-lo ben calent a una salsera.

### PRESENTACIÓ A TAULA

Sens dubte serà un espectacle arribar a la taula amb un peça com aquesta. Cal anar repartint tall i farcit, acompanyat d'un xic del suc fosc de la salsera. És un plat nadalenc inoblidable.

Carme Ruscalleda