

POLLASTRE AMB CIRERES

Per a 4 racions

ELS INGREDIENTS

1 pollastre de qualitat
100ml. de vi ranci
una cullerada de mel
50 gr. de llard de porc
oli d'oliva verge
sal, pebre i sajolida
500gr. de cireres (podeu substituir-les per figues)
500ml. d'aigua mineral
150gr. de sucre

DIFICULTAT DE L'1 AL 5: 2

PREPARACIÓ

Per a les cireres:

- (1) Preparar un almívar molt lleuger amb l'aigua i el sucre.
- (2) Netejar les cireres i treure'ls-hi la cua.
- (3) Quan l'almívar arrenqui el bull, incorporar les cireres i deixar-les coure just 3 minuts. Deixar refredar les cireres dins del mateix almívar. Reservar.

Per al pollastre:

- (1) Netejar el pollastre de plomes i d'interiors. Tallar-lo a 1/8.
- (2) Disposar el pollastre en una safata de forn. Posant la pell a sota en contacte amb la safata. Amanir amb la sal, el pebre i la sajolida. Posar un rajolí d'oli per sobre i uns daus de llard.
- (3) Entrar el pollastre al forn a 190° aprox. (prèviament escalfat). Passats 30 minuts, treure el pollastre i ruixar-lo amb el vi ranci en el que hem diluït la mel. Girar-lo, la pell ha de quedar a dalt, i tornar-lo a entrar al forn a 160° de temperatura. A partir d'aquest moment, el pollastre 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.
- (4) 10 minuts abans de treure el pollastre del forn afegirem les cireres a la safata del pollastre, si va curt de suc i afegirem un pel d'almívar.

MUNTATGE

Un cop fora del forn posen el pollastre en una altre safata de presentació per lluir el rostit a taula. Els sucs de cocció els passarem per un colador fi de tela metàl·lica. El deixarem reposar durant 1 minut i treurem una mica del greix que aflora a la superfície. Per acabar-la afinar el punt de sal i pebre i servir-la amb el pollastre. Proposo servir en salsa a part, per no mullar la pell torradeta dels talls de pollastre.

APÈNDIX DE LA RECEPTE

Aquesta és una recepta molt antiga del Maresme, datada a mitjans del segle XVII, de la família Arquer de Goscons, d'Arenys de Munt. De la recepta, no n'hem tret ni afegit cap ingredient, i el resultat es realment fantàstic de gust i bonic de formes i colors.

Carme Rusalleda – restaurant Sant Pau-Sant Pol de Mar