

POLLASTRE AMB CIRERES

Per a 4 racions

ELS INGREDIENTS

1 pollastre d'uns dos quilos
100 ml de vi ranci
una cullerada de mel
50 g de llard de porc
oli d'oliva verge
sal, pebre i sajolida
500 g de cireres
500 ml d'aigua mineral
150 g de sucre

DIFICULTAT DE L'1 AL 5: 2

PREPARACIÓ

Per a les cireres:

- (1) Prepareu un almívar molt lleuger amb l'aigua i el sucre.
- (2) Netegeu les cireres i traieu-ne la cua.
- (3) Quan l'almívar arrenqui el bull, incorporeu-hi les cireres i deixeu-les coure just 3 minuts. Deixeu refredar les cireres dins del mateix almívar. Reserveu-ho.

Per al pollastre:

- (1) Netegeu el pollastre de plomes i d'interiors. Talleu-lo a 1/8.
- (2) Disposeu el pollastre en una safata de forn posant la pell a sota en contacte a la safata. Amaniu-lo amb la sal, el pebre i la sajolida. Tireu-hi un rajolí d'oli per sobre i uns daus de llard.
- (3) Entreu el pollastre al forn a 190° aprox. (prèviament escalfat). Passats 30 minuts, cal treure el pollastre i ruixar-lo amb el vi ranci, on hem diluït la mel. Gireu-lo, la pell ha de quedar a dalt, i torneu-lo a entrar al forn a 160° de temperatura. A partir d'aquest moment, el pollastre s'ha de coure aproximadament una hora i mitja. Durant aquests 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 hi afegirem una mica d'almívar.

MUNTATGE

Un cop fora del forn, posem el pollastre en una altra safata de presentació per lluir el rostit a taula. El suc de cocció el passarem per un colador fi de tela metàl·lica. El deixarem reposar durant 1 minut i traurem una mica del greix que aflora a la superfície. Per acabar, afineu el punt de sal i pebre, i serviu-lo amb el pollastre. Proposo servir-lo en salsera a part, per no mullar la pell torradeta dels talls de pollastre.

APÈNDIX DE LA RECEPТА

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.