

RILLETES DE PULARDA

Per a unes 10 / 15 racions:

INGREDIENTS:

Una pularda ben neta, a quarts (també totes les pells i greix de l'au)

400 g de cansalada del gorgil a talls d'un cm

Un bouquet lligat amb: llor, farigola, romaní

Una gasa embolcallant: 20 boles de pebre negre + 5 claus d'olor
Sal



ELABORACIÓ:

1--- A l'avançada, 24 hores abans, salpebreu els quarts de pularda, i reserveu-los a la nevera durant tot un dia.

2--- L'endemà, en una cassola a la mida del volum que us disposeu a cuinar, poseu-hi la cansalada, totes les pells i greixos de la pularda. També poseu-hi la pell dels quarts i a foc lent deixeu-ho fondre. Ens interessa el suc transparent del greix.

3--- Incorporeu a la cassola la carn de la pularda sense els ossos, a tires regulars. Ha de quedar cobert amb el suc del greix. Afegiu-hi el bouquet aromàtic i la gasa amb el pebre i els claus (si no disposeu de prou greix per cobrir la carn, podeu posar-hi OOVE). Heu de deixar-ho coure 4 hores a foc molt lent, lentíssim! I tapat. (Reserveu els ossos crus per elaborar un brou per un altre dia).

4--- Passades del 4 hores, quan sigui tebi, retireu els talls de carn i de cansalada, ja que, per la cocció llarga i lenta, quedaran esmicolats en una textura tendríssima i granulosa. Mescleu la carn delicadament i afegiu-hi gairebé tot el greix de la cocció.

Reserveu-ho a la nevera en un atuell apte per aliments. Escampeu-hi per sobre una capa fina del greix de la cocció per protegir la fina textura de les rilletes.

Gaudiu les rilletes com si es tractés d'un paté. Acompanyeu-ho amb torrades o amb pa de briox. Les rilletes també són ideals per menjar-les amb arròs blanc, pasta fresca, patata o llegum bullida o per preparar uns macarrons amb beixamel de luxe!

CR - Nadal 2024

