

POLLASTRE FARCIT

1 pollastre de 1,750 Kg. aproximadament
100 gs. de cansalada viada amb sal
150 gs. de prunes
100 gs. de "orejones"
uns quants pinyons
1 cap d'all sense pelar
2 fulles de llorer
1/2 branca de canyella
50 gs. de llard de porc
1/4 l. de moscatell
1/4 l. de brou
Oli d'oliva
Sal i pebre

Demandar a la polleria el pollastre buit i sencer.

Salpebrar-lo per dins i per fora i farcir-lo amb trossos de cansalada, prunes, "orejones" i pinyons, reservant una part d'aquests elements per posar per fora, al voltant del pollastre.

Col·locar el pollastre farcit untat amb el llard, en una cassola amb oli i posar-hi al voltant una part dels elements esmentats, més els alls sense pelar, el llorer i la 1/2 branca de canyella.

Regar-ho tot amb el moscatell i el brou.

Posar-ho a la part mitja-baixa del forn a uns 180° C durant 1h 45m. o 2 hores. Cada 10 minuts, obrir el forn i amb una cullera regar el pollastre amb el propi suc de la cassola. Encendre o apagar la part de dalt del forn per anar controlant el daurat del pollastre sense que es torri massa.