GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

PLATILLO DE POLLASTRE AMB BOLETS

Gastronomia | 06/09/2017 | 00:15

Josep Pla parla sovint d'aquests platillos, on inclou - amb un criteri no compartit per tothom- també els elaborats a base de peix, així com les samfaines i, fins i tot, els estofats: "El platillo era un plat amb els elements que anava produint el pas de l'any", segons el mestre

Els famosos "Platillos" o guisats (també són anomenats així, val a dir-ho eren cassoles on es barregen sempre diversos ingredients, animals i vegetals- menuts, carns, bolets, naps, pèsols, albergínies...- tallats petits, i també diverses classes de carns, botifarres, mandonguilles, etc. Se servien després del primer plat o entrant, just abans de l'últim plat (normalment un Rostit), però poden ser un excel·lent segon plat.

Josep Pla parla sovint d'aquests platillos, on inclou - amb un criteri no compartit per tothom- també els elaborats a base de peix, així com les samfaines i, fins i tot, els estofats: "El platillo era un plat amb els elements que anava produint el pas de l'any", segons el mestre.

Un dels platillos bàsics era el de Pollastre amb bolets, però també eren molt apreciats el Xai o la vedella amb pèsols, els Peus de porc amb naps o salsafins, l´Oca o ànec amb múrgoles o altres bolets i els plats amb samfaina- conill, xai....

Ingredients

1 kg de carn i menuts de pollastre de pagès (ales, colls, potes, pedrers, puntes, crestes...)

1 ceba,4 o 5 alls, 2 cullerades de farina rases

bolets,oli i llard (o només oli)

sal, aigua,ametlles

Elaboració

Talleu els talls de carn ben menuts, de la grandària d'una nou. Els feu sofregir en una cassola amb oli i llard, i quan siguin mig rossos hi afegiu la ceba ben ratllada. Quan comenci a rossejar-se hi afegiu 2 o 3 alls, trinxats, i a continuació, quan siguin rossos, la farina, remenant bé i afegint-hi una mica d'aigua o vi. Acabeu el sofregit, que quedi com una confitura molt concentrada, hi afegiu els bolets, ho cobriu d'aigua i ho deixeu fent el xup-xup uns 3/4 d'hora.Al final de la cocció hi afegiu la picada feta amb els alls i les ametlles. Proveu-ho de sal. Serviu-ho tot seguit o, encara millor, l'endemà, ja que el plat guanya en aroma i untuositat.

Notes

A la picada hi podeu afegir galeta o pa fregit, julivert, safrà, vi ranci, pebre, etc. Hi ha qui la substitueix per un allioli negat. Observeu que al sofregit no hi ha tomàquet; n'hi podeu posar una mica, millor un concentrat, només per donar un xic de color.

També hi podeu combinar ànec, vedella (pit, coll), pollastre, costelló de porc, llom i fins xai (braons, coll,pit), així com pilotilles (mandonguilles) o botifarres crues, tot a talls menuts.

Els bolets poden ser variats: bé rovellons, cama-secs, moixernons, rossinyols, carlets,ceps o siurenys, potes de rata, llorells, llengües de bou, etc. Poden ser frescos o bé conservats (els millors són els salats). Podeu substituir els bolets per pèsols, carxofes, naps, salsifís-"salsafins" a Girona- albergínies, castanyes, farcellets de col, cebetes, caluixos de bleda arrebossats, bròquil arrebossat, olives verdes, samfaina.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49622-platillo-de-pollastre-amb-bolets.htm