

## POLLASTRE FARCIT DE HYGROPHORUS MARZUOLUS AL CAVA

Autor: **JULIO MURIA SERRANO**



### INGREDIENTS (Per a 6 persones)

- . 1 pollastre de 2,5 kg aproximadament, net i desossat, obert en canal. (Preparat per a farcir)
- . 2 cebes mitjanes
- . 500 g de hygrophorus marzuolus
- . 6 ous
- . mantega o llard de porc
- . sal, pebre negre molt, romer o timó picat i oli d'oliva verge extra (AOVE)
- . 1 botella de cava

### PREPARACIÓ:

Primer tallem les cebes en fines llàmines i les fregim en una paella. Una vegada la ceba està feta se li afigen els “marsots” nets i trossets. Se sofrig tot junt a foc fort i abans que el suc dels bolets s'evapore es posen els ous i fem un remenat. Això serà el farciment del pollastre.

Mentrestant, untem de mantega el pollastre per dins. Ho salpebrem per dins i per fora juntament amb una cullerada de les herbes picades. Es lliguen els forats de les extremitats del pollastre i es farceix bé amb el remenat. A continuació, tanquem el pollastre i el cosim.

En una cassola gran, cobrim la base amb una capa d'oli i, a foc fort, daurem el pollastre per tots els costats, donant-li la volta amb cura. Una vegada està daurat, li afegim la botella de cava, es tapa la cassola i de disminueix la intensitat del foc (mig/baix) perquè es vaja coent durant una hora i mitja com a mínim. Durant aquest temps li donarem, amb cura, un parell



de voltes i el ruixarem amb la seua pròpia salsa.

Una vegada fet es col·loca en una font profunda, es ruixa amb tota la seua salsa i es presenta, trinxa i serveix en la taula.

**¡SALUT I BON PROFIT!**