

rebost

VEP!
Com anam?

Escaldums de Nadal

INGREDIENTS (PER A 6 PERSONES)

- 1 pollastre de corral
- 1 quilo de patatons
- 2 cebes
- 1 cabeça d'alls
- 5 fulles llorer
- 1 manat de moraduix
- 60 grams de sobressada
- 40 grams d'ametles torrades
- 40 grams de pinyons
- 1 tassó de vi blanc
- sal
- oli d'oliva
- pebre bo i pebre bord
- farina
- uns granets de blat d'Índies
- 1 ensaïmada crua (sense enfornar)



PROCEDIMENT:

- Per començar, salpebram el pollastre, l'arrebossam una mica amb farina i el fregim, volta i volta, dins d'una paella amb bastant d'oli, fins que es dauri. En acabar, el traiem i el passam a una greixonera.
- A continuació, en la mateixa paella en què hem rostit el pollastre, fregim a foc lent les cebes (tallades a trossos grossos) fins que comencin a transparentar.
- Llavors, hi incorporam la sobressada, la cabeça d'alls pelada i el llorer.

rebost

VEP!
Com anam?

- Tot d'una, hi abocam un tassó de vi blanc i una culleradeta de pebre bord. Rectifiquem de sal, pujam el foc i ho remanem tot bé.
- En tenir aquesta salseta llesta, la tiram damunt del pollastre de la greixonera i omplim el recipient amb aigua, fins cobrir la carn.
- Acte seguit, hi incorporam els pinyons i un manat fermat de moradux. Després, tapam l'olla i, quan comenci a bullir, llevam un poc de foc i deixam que tot plegat cogui durant uns 45 minuts.
- Mentrestant, fregim els patatons i, quan la carn sigui cuïta, els sumam al contingut de la greixonera.
- Paral·lelament, feim també una picada: traiem els alls de l'aguiat, els pelam i els capolam dins d'un morter, juntament amb l'ametla, una culleradeta de grans de blat d'Índies i una mica del brou que tenim en marxa.
- A continuació, abocam la picada dins la greixonera, remenam, apagam el foc i deixam refredar.
- Entre i entre, estiram una ensaïmada crua i tovada, damunt una post prèviament enfarinada, fins fer-la tan grossa com el diàmetre de la greixonera. I, llavors, l'enrodillam amb l'ajut d'un aprimador.
- Quan estem segurs que la greixonera ja és completament freda, cobrim els escaldums amb l'ensaïmada, desenrodillant-la amb cura i procurant que no es trenqui ni es foradi.
- Finalment, enfornam la greixonera a 200°, fins que l'ensaïmada sigui cuïta.
- A l'hora d'emplantar els nostres escaldums, els acompanyarem amb una porció de ensaïmada que ens menjarem com si fos pa.
- Bon profit, i bones festes!