

POLLASTRE ROSTIT AMB CASTANYES

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Un plat principal reconfortant i ple d'aroma, ideal per als dies de tardor i hivern. La dolçor natural de les castanyes combina perfectament amb el pollastre rostit i les herbes.

Temps: 75 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- 1 pollastre sencer o 4 cuixes de pollastre
- 300 g de castanyes pelades
- 1 ceba gran i 2 grans d'all
- 1 got de vi blanc
- 1 got de brou de pollastre
- Romani i farigola
- Oli d'oliva verge extra, sal i pebre negre

PAS 1

Escaldem les castanyes durant uns 10 minuts per poder-les pelar amb m^{ns} facilitat. Un cop pelades, les reservem. Preescalfem el forn a 180 °C.

PAS 2

Salpebrem el pollastre i l'aromatitzem amb roman^o, farigola i un raig d'oli d'oliva verge extra.

PAS 3

En una paella amb una mica d'oli d'oliva, daurem el pollastre per tots els costats fins que agafi color. Un cop daurat, el reservem.

PAS 4

A la mateixa paella, sofregim la ceba picada i els grans d'all fins que quedin tendres i lleugerament daurats. Afegim les castanyes al sofregit i les saltem uns minuts.

PAS 5

Col·loquem el pollastre en una safata per al forn. Hi afegim les castanyes, el sofregit de ceba i all, el vi blanc i el brou de pollastre.

PAS 6

Coem el pollastre al forn durant uns 45 minuts, ruixant-lo de tant en tant amb els seus propis suc^s perqu^e quedi m^{ns} tendre i sabor^{os}. Quan estigui ben cuit i daurat, el servim calent acompanyat de les castanyes i la salsa de la cocci^o.

EL SECRET DEL XEF

Per aconseguir un rostit m^{ns} gust^{os}, deixa reposar el pollastre uns minuts abans de servir-lo. Si vols una salsa m^{ns} intensa, tritura una part de les castanyes amb el suc de la cocci^o i torna-la a incorporar a la safata per obtenir una salsa m^{ns} cremosa i arom^{ti}ca.