

Bombó de Gall negre del penedès, farcit de pruna a l'aroma d'espígol i pinyons garapinyats

Ingredients

Per al gall: 1 gall negre del Penedès, 1 branca d'espígol, 3 cebes, 2 grans d'all, vi blanc i 50 g de mantellina de porc

Per a les prunes: 4 prunes, 50 g de sucre, 1 rajolí de conyac i 50 dl d'aigua

Per als pinyons: 50 g de pinyons, 50 dl d'aigua i 50 g de sucre

Per al paté: 250 g de fetge de gall, 2 ous, 125 dl de llet, 50 g de mantega, Sal, Pebre i Nou moscada

Elaboració

Per al gall: talleu el gall a quarts, salpebreu-los i marqueu-los en oli. Un cop marcats, retireu-los. Tot seguit, afegiu-hi els alls, la ceba i l'espígol, i estofeu-ho. Un cop estofada la ceba, reduïu-la amb el vi blanc i, tot seguit, afegiu-hi el gall, cobriu-ho d'aigua i poseu-ho a bullir. Quan estigui cuit, desfeu la carn i guardeu-la.

Per a les prunes: poseu tots els ingredients en una olla i feu-los bullir fins que s'hidratin.

Per als pinyons: poseu tots els ingredients en una olla i feu-los bullir lentament fins que no quedi aigua.

Per al paté: tritureu els ous amb el fetge i coleu-ho amb un colador fi. Un cop colat, afegiu-hi tots els ingredients restants i tritureu-ho. Poseu el resultat en motlles i coeu-ho a 110 graus durant 40 minuts.

Preparació: agafeu la mantellina i estireu-la. D'altra banda, traieu el pinyol de les prunes i farciu-les amb el paté (serà el centre del bombo). Agafeu la meitat de pit i pota del gall i feu-ne una pilota amb el centre de la pruna farcida. Quan la pilota estigui feta, emboliqueu-la amb la mantellina de porc i poseu-la al forn a 180 graus durant 5 minuts. Per a la salsa, feu servir el caldo de la cocció i afegiu-hi una picada clàssica picada.