Pollastre farcit de tota la vida

Un altre plat de festa més tradicional. El pollastre queda torrat i molt tou i melós per dins. I la salsa per sucar-hi pa.

Per 4 persones

Temps: 2 hores i 1/2

Ingredients:

- – 1 pollastre sencer de 1800gr
- – 1 fulla de llorer
- – 150cc de vi ranci
- – Sal, pebre i oli d’oliva
- – Prunes i pinyons

Elaboració:

PAS 1: Salem i empebrem el pollastre per dins i el farcim amb les prunes i els pinyons. Després salem i empebrem el pollastre per fora i el posem en una safata de forn.

PAS 2: Li tirem oli per damunt i el posem al forn a 180º durant 30 minuts. Després s'hi tira el vi i es continua coent a la mateixa temperatura durant 1 hora i 30 minuts més. Si el pollastre és petit haurem de baixar el temps de cocció.

PAS 3: Guardem el suc que ha fet el pollastre en una salsera i servim el pollastre en una plàtera.

Bon Profit!