



Pollastre amb raïm

Martorell

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Lloc/Adreça: Martorell

Coordenades:

Latitud: 41.47436
Longitud: 1.93079
UTM Est (X): 410725
UTM Nord (Y): 4591969

Classificació

Número de fitxa 08114 - 90
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Social
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Dídac Pàmies Gual
Data de registre de la fitxa: dc., 10/12/2014 - 01:00

Descripció

Per la Festa Major, el 15 d'agost, és tradició cuinar el pollastre amb raïm a Martorell. Els ingredients per a quatre persones són: 1 pollastre de pagès; 1dl de vi blanc sec; ¼ l de brou; 1ceba grossa; 1 cullerada de suc de llimona; 500 grams de raïm; 150 grams de suc de raïm; sal, pebre negre i pebre vermell picant.

El pollastre a talls, net, salat i empebrat i el pebre vermell. Es daura en una paella amb una mica d'oli i es retira a una cassola. Amb el mateix oli, es fa un sofregit la ceba tallada ben menuda vigilant que no es torri

massa. S'afegeix el vi i es deixa reduir. Es tira el suc de llimona, el suc de raïm i el brou, i s'aboca a la cassola on hem reservat el pollastre. El courem a forn bo i tapat fins que quedi tendre (1/2 h, aprox.). Els grans de raïm un cop rentats i ben secs, els fregirem en una paella a foc suau amb una mica d'oli i després els afegirem al pollastre fent-ho coure tot plegat uns 10 min.

Història

Aquesta recepta va ser recuperada l'any 1999 per Carme Figueras i Cortés i Francesc de Castro i Piera, i considerada plat típic de Martorell a partir de l'any 2000.

