

Potablava



El Baix Llobregat, una comarca amb profundes arrels agrícoles, ha sabut conservar un ric patrimoni culinari basat en productes autòctons de merescuda reputació i prestigi.

Un dels principals ingredients del territori és el pollastre de la Raça Prat, també conegut com "Pota Blava", criat dins el territori del Parc Agrari del Baix Llobregat. Es tracta de l'única au d'aquesta espècie de tot l'estat espanyol que ostenta el segell de qualitat d'Indicació Geogràfica Protegida, atorgat per la Unió Europea per distingir el bo i millor del continent.

La campanya "El Pota Blava a la carta" és la millor manera de descobrir els diversos sabors d'aquest pollastre. Diferents restauradors de la comarca, coneixedors dels matisos que s'amaguen darrera la seva carn, l'han cuinat, convertint-lo en l'estrella de plats que han inclòs en les seves cartes.

El conjunt de receptes elaborades és el que trobareu en aquesta publicació. Convidem a tots els amants de la bona cuina a apropar-se als restaurants del Baix Llobregat per assaborir aquest especial pollastre, i us animem a cuinarlo amb aquest deliciós receptari que presentem. Bon profit!

El Baix Llobregat, una comarca con profundas raíces agrícolas, ha sabido conservar un rico patrimonio culinario basado en productos autóctonos de merecida reputación y prestigio. Uno de los principales ingredientes del territorio es el pollo de la Raza Prat, también conocido como "Pata Azul", criado dentro el territorio del Parque Agrario del bajo Llobregat. Se trata de la única ave de esta especie de todo el estado español que ostenta el sello de calidad de Indicación Geográfica Protegida, otorgado por la Unión Europea por distinguir lo mejor de lo mejor del continente. La campaña "El Pata Azul a la carta " es la mejor manera de descubrir los diversos sabores de este pollo. Diferentes restaurantes de la comarca, conocedores de los matices que se esconden detrás su carne, lo han cocinado, convirtiéndolo en la estrella de platos que han incluido en sus cartas. El conjunto de recetas elaboradas es el que encontraréis en esta publicación. Invitamos a todos los amantes de la buena cocina a acercarse a los restaurantes del bajo Llobregat por saborear este especial pollo, y os animan a cocinarlo con este delicioso recetario que presentamos. Buen provecho!

EL POTA BLAVA A LA CARTA



El pollastre de la Raça Prat als restaurants del Baix Llobregat

La Raça Prat, autòctona de la comarca, es caracteritza pel seu color ros fosc, les potes de color blau pissarra i la cresta senzilla dentada. La cua del gall té plomes abundants i caiguda cap enrere. La seva carn, de color fosc i molt uniforme, és melosa i fina, destacant els sabors a fruits secs, i sense greixos excessius. Cuinar-lo és tot un art. Es crien a terra, amb una densitat de producció que no supera els 8 animals per metre quadrat als galliners i l'alimentació dels quals està basada en un mínim del 80% de cereals, estant totalment prohibida la utilització de factors de creixement, com antioxidants, espesants o d'altres similars. L'edat mínima per sacrificar els pollastres es situa entre els 120 i els 180 dies, i fins a 360 en el cas dels capons. Aquestes especials condicions de cria, molt diferents a la d'altres pollastres, són les que fan possible que el resultat final sigui una carn gustosa, melosa i molt preuada pels restauradors i cuiners més exigents.

El pollo de la Raza Prat a los restaurantes del bajo Llobregat La Raza Prat, autóctona de la comarca se caracteriza por su color rubio oscuro, las patas de color azul pizarra y la cresta sencilla dentada. La cola del gallo tiene plumas abundantes y caída cabe atrás. Su carne, de color oscuro y muy uniforme, es melosa y fina, destacando los sabores a frutos secos, y sin grasas excesivas. Cocinarlo es todo un arte. Se crían a tierra, con una densidad de producción que no supera los 8 animales por metro cuadrado a los gallineros y la alimentación de los cuales está basada en un mínimo del 80% de cereales, estando totalmente prohibida la utilización de factores de crecimiento, como antioxidantes, espesantes o de otras similares. La edad mínima por sacrificar los pollos se sitúa entre los 120 y los 180 días, y hasta 360 en el caso de los capones. Estas especiales condiciones de crianza, muy diferentes a la de otros pollos, son las que hacen posible que el resultado final sea una carne gustosa, melosa y muy apreciada por los restauradores y cocineros más exigentes.

EL POLLASTRE DE LA RAÇA PRAT

Ingredients per a 4 persones

La recepta Pollastre de la Raça Prat farcit amb ous de reig i llagostins, bisque amb aroma de sàlvia i tempura de calçots

- 4 cuixes de pollastre de la Raça Prat
- 6 ous de reig mitjans (o bolets de temporada)
- 8 cuetes de llagostins pelats
- 250 g de gambots petits
- 12 calçots
- 100 g de farina de tempura
- Sàlvia fresca
- 2 cebes
- 1 porro
- 1 pastanaga
- 2 grans d'all
- Pebre vermell de la Vera
- Conyac
- Sal i pebre
- Oli d'oliva arbequina

Amarena Restaurant

Descripció de la preparació

Desossem les cuixes de pollastre i les reservem refrigerades a la nevera.

Preparem el farcit amb un sofregit de ceba ben cuita i hi afegim els ous de reig trossets i una mica de sàlvia picada. El coem uns 15 minuts i el deixem refredar.

Per preparar el bisque, fem un sofregit d'alls, porros i pastanaga amb oli d'oliva. A continuació, afegim els gambots i ho ofeguem amb el pebre vermell i ho flamegem amb conyac. Ho cobrim amb aigua i ho deixem reduir fins a la meitat.

Després ho triturarem, ho passem pel colador fi, ho rectificuem de sal i ho lliguem. Finalment hi afegim la sàlvia picada fina.

Per preparar els calçots, els coem a la graella. Després els pelem i els arrebollem amb la pasta del tempura

EL POLLO DE LA RAZA PRAT

Ingredientes para 4 personas

La receta Pollo de la Raza Prat relleno con huevos de reig y langostinos, bisque con aroma de salvia y tempura de calçots

- 4 muslos de pollo de la Raza Prat
- 6 huevos de reig medianos (o setas de temporada)
- 8 cuetes de langostinos pelados
- 250 g de gambots pequeños
- 12 calçots
- 100 g de harina de tempura
- Salvia fresca
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 2 grandes de ajo
- Pimienta roja de la Vera
- Coñac
- Sal y pimienta –
- Aceite de oliva arbequina

Amarena Restaurant

Descripción de la preparación

Deshuesamos los muslos de pollo y las reservamos refrigeradas a la nevera.

Preparamos el relleno con un sofrito de cebolla bien cocida y añadimos los huevos de reig troceados y algo de sàlvia picadura. Lo cocemos unos 15 minutos y lo dejamos enfriar.

Por preparar el bisque, estiercol un sofrito de ajos, puerros y zanahoria con aceite de oliva. A continuación, añadimos los gambotas y lo ahogamos con la pimienta roja y lo flameamos con coñac. Lo cubrimos con agua y lo dejamos reducir hasta la mitad. Después lo trituramos, lo pasamos por el colador fino, lo rectificamos de sal y lo atamos. Finalmente añadimos la salvia picadura fina. Por preparar los calçots, los cocemos a la parrilla. Después los pelamos y los enlucimos con la pasta del tempura

preparada anteriorment (100 g de farina de tempura, 50 cl d'aigua i un xic de sal). Seguidament els fregim amb oli calent.

Farcim les cuixes de pollastre amb els ous de reig, prèviament cuits, i les cues de llagostins crues (dues a cada cuixa) i les salpebrem. Després emboliquem en paper d'alumini i les posem al forn a 180° durant 30 minuts.

Per acabar, tallem les cuixes de pollastre en rodanxes formant un ventall.

Fem una sanefa (forma ovalada) amb la resta d'ous de reig i hi posem al damunt els calçots arrebossats.

A continuació, afegim la salsa a les rodanxes amb el bisque ben calent i ho decoram amb una fulla de sàlvia fresca.

Ctra. Corbera, km 1,3

08756 La Palma de Cervelló

Telèfon: 93 672 09 14 - **Fax:** 93 672 09 14

amarena.rest@terra.es

www.restaurantamarena.com

Horari: de dimarts a divendres de 13 a 15.30 h i de 20.30 a 22 h. Dissabtes i diumenges de 13.30 a 16 h i de 21 a 23 h

Tancat: diumenges a la nit i dilluns tot el dia

Ingredients per a 4 persones

Terrina de pollastre de la Raça Prat amb suc de Pedro Ximénez

- 4 aletes de pollastre de la Raça Prat
- 2 pits de pollastre de la Raça Prat
- 3 cebes vermelles
- 200 g de cansalada viada ibèrica (làmines)
- 3 patates
- 1 gra d'all
- 1 porro
- 3 dl de Pedro Ximénez
- Sal i pebre
- Oli

Atrium Viladecans

Restaurant

preparada anteriormente (100 g de harina de tempura, 50 cl de agua y un chico de sal). Seguidamente los freímos con aceite caliente. Rellenamos los muslos de pollo con los huevos de reig, previamente cocidos, y las colas de langostinos crudas (dos a cada muslo) y las salpimentamos. Después envolvemos en papel de aluminio y las ponemos al horno a 180° durante 30 minutos. Por acabar, cortamos los muslos de pollo en lonchas formando un abanico. Estiércol una cenefa (forma ovalada) con la resta de huevos de reig y ponemos encima los calçots enlucidos. A continuación, añadimos la salsa a las lonchas con el bisque bien caliente y lo decoramos con una hoja de salvia fresca.

Ctra. Corbera, km 1,3 08756

La Palma de Cervelló

-Teléfono: 93 672 09 14

- Fax: 93 672 09 14

amarena.ristra@tierra.se

www.restaurantamarena.com

Horario: de martes a viernes de 13 a 15.30 h y de 20.30 a 22 h.

Sábados y domingos de 13.30 a 16 h y de 21 a 23 h

Cerrado: domingos por la noche y lunes todo el día

Terrina de pollo de la Raza Prat con zumo de Pedro Ximénez

- 4 aletas de pollo de la Raza Prat
- 2 pechugas de la Raza Prat
- 3 cebollas rojas
- 200 g de tocino viada ibèrica (làmines)
- 3 patatas
- 1 grano de ajo
- 1 puerro
- 3 dl de Pedro Ximénez
- Sal y pimienta
- Aceite

**Atrium
Viladecans
Restaurante**

La recepta

Descripció de la preparació

Per preparar el pollastre, pelem les aletes en forma de Chupa Chups i les daurem uns 10 minuts en una paella amb una mica d'oli. Després les reservem.

Tallem els pits de pollastre en daus i els daurem durant 30 minuts. A continuació, hi afegim les cebes i el porro tallats a la juliana. Un cop el pollastre estigui ben daurat, hi afegim l'all picat i finalment el suc de Pedro Ximénez; deixem que es redueixi a la meitat (uns 10-15 minuts) i ho reservem.

Per fer la terrina, folrem l'interior d'un motlle amb les làmines de cansalada ibèrica. A continuació, colloquem la preparació anterior intercalant-la amb les làmines de patata molt fines i salpebrant totes les capes, fins a completar la terrina. Seguidament la posem al forn a 180°, durant 35 minuts.

Una vegada cuita la terrina, la deixem refredar, la traiem del motlle tot reservant el suc que desprèn. Tallem làmines de la terrina de 2 cm d'amplada i les daurem a foc lent durant 5-10 minuts en una paella.

Per acabar, servim la terrina amb les aletes de Chupa Chups i el suc de Pedro Ximénez.

Av. Josep Tarradelles, s/n
08840 Viladecans

Telèfon: 93 635 70 13

info@restaurantatrium.com

www.restaurantatrium.com

Horari: de 13 a 16 h. De dijous a dissabte de 20.30 a 24 h.

Tancat: Dimecres

Ingredients per a 4 persones

Pollastre de la Raça Prat amb calamars a la punxa

- 1 pollastre de la Raça Prat
- 12 peces de calamars
- 3 cebes grans
- 1 cabeça d'all
- 3 tomàquets
- Un grapat d'ametlles i avellanes
- Farigola

La receta

Descripción de la preparación

Para preparar el pollo, pelamos las aletas en forma de Chupa Chups y las doramos unos 10 minutos en una paella con algo de aceite. Después las reservamos. Cortamos las pechugas en dados y los doramos durante 30 minutos. A continuación añadimos las cebollas y el puerro cortados a la juliana. Un golpe el pollo esté bien dorado, añadimos el ajo picado y finalmente el zumo de Pedro Ximénez; dejamos que se reduzca a la mitad (unos 10-15 minutos) y lo reservamos. Por hacer la terrina, forramos el interior de un molde con las láminas de tocino ibérico. A continuación, colocamos la preparación anterior intercalandola con las láminas de patata muy finas y salpimentando todas las capas, hasta completar la terrina.

Seguidamente la ponemos al horno a 180°, durante 35 minutos. Una vez cocida la terrina, la dejamos enfriar, la sacamos del molde todo reservando el zumo que desprende. Cortamos láminas de la terrina de 2 cm de anchura y las doramos a fuego lento durante 5-10 minutos en una paella. Por acabar, servimos la terrina con las aletas de Chupa Chups y el zumo de Pedro Ximénez.

Avda. Josep Tarradelles, s/n 08840 Viladecans

Teléfono: 93 635 70 13

info@restaurantatrium.com

www.restaurantatrium.com

Horario: de 13 a 16 h.

De jueves a sábado de 20.30 a 24 h.

Cercado: Miércoles

Ingredientes para 4 personas

Pollo de la Raza Prat con calamares de pincho

- 1 pollo de la Raza Prat
- 12 piezas de calamares
- 3 cebollas grandes
- 1 cabeza d ajo - 3 tomates
- Un puñado de almendras y avellanas
- Tomillo

- Oli
- Sal
- Pebre
- Un got de vi ranci
- Una punta de canyella

Barra d'Or

Restaurant

La recepta

Descripció de la preparació

Per preparar els calamars, en una cassola hi posem oli i hi sofregim els calamars, i després els reservem. A la mateixa cassola i amb el mateix oli dels calamars, hi sofregim el pollastre, prèviament tallat a octaus i salpebrat, fins que quedi ben daurat.

Després hi afegim la ceba, els alls, els tomàquets prèviament pelats i el vi ranci.

Quan aquestes verdures estiguin gairebé cuites (35-45 minuts), hi afegim uns 10 cl d'aigua, la picada d'ametlles i avellanes, un gra d'all, la branca de canyella i la farigola.

A continuació, ho acabem de coure a foc lent uns 60 minuts, i uns 10-15 minuts abans de retirar-ho del foc hi afegim els calamars que hem reservat al principi.

Per acabar, ho servim amb una mica d'arròs blanc saltat amb una mica de mantega.

Díaz de la Fuente, 1

08950 Esplugues de Llobregat

Telèfon: 93 3718697

asor62@hotmail.com

Horari: de dimarts a diumenge de 13 a 16 h i de 20.30 a 23 h

Tancat: dilluns

Vacances: agost, Setmana Santa i setmana després de Reis

Ingredients per a 4 persones

Pollastre de la Raça Prat amb favetes baby a l'aroma de gíngebre

- 1 pollastre de la Raça Prat
- 1 ceba

- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Un vaso de vino rancio
- Una punta de canela

Barra d'Oro

Restaurante

La receta

Descripción de la preparación

Por preparar los calamares, en una cazuela ponemos aceite y sofreímos los calamares, y después los reservamos. A la misma cazuela y con el mismo aceite de los calamares, sofreímos el pollo, previamente cortado a octaus y salpimentado, hasta que quede bien dorado. Después añadimos la cebolla, los ajos, los tomates previamente pelados y el vino rancio. Cuando estas verduras estén casi cocidas (35-45 minutos), añadimos unos 10 cl d'agua, la picada 'd almendras y avellanas, un grano d'ajo, la rama de espinilla y el tomillo. A continuación, lo acabamos de coure a fuego lento unos 60 minutos, y unos 10-15 minutos antes de retirarlo del fuego añadimos los calamares que hemos reservado al principio. Por acabar, lo servimos con algo d'arroz blanco saltado con algo de mantequilla. Díaz de la Fuente, 1 08950 Esplugues de Llobregat Teléfono: 93 3718697 asor62@hotmail.com Horario: de martes a domingo de 13 a 16 h y de 20.30 a 23 h Cerrado: lunes Vacaciones: agosto, Semana Santa y semana tras Reyes

Ingredientes para 4 personas

Pollo de la Raza Prat con habas baby al aroma de jengibre

- 1 pollo de la Raza Prat
- 1 cebolla

- 3 tomàquets vermells o dos gots de tomàquet triturat
- 3 grans d'all
- 2 pastanagues
- 1 bitxo
- 1 manat d'herbes aromàtiques
- 2 cullerades grans de favetes baby
- 40 g de gingebre trossejat
- 1 got de vi blanc
- 1/2 l de brou d'au
- Farina, oli, sal i pebre

Boixados

Restaurant

La recepta

Descripció de la preparació

Tallem el pollastre de la Raça Prat en octaus, el salpembrem i l'enfarinem per a daurar-lo en una cassola amb oli i un gra d'all.

Quan estiguin ben daurats el reservem i hi afegim la ceba i la pastanaga tallades a la bresa (a trossos de 2 a 3 cm).

Passat un temps hi afegim l'all i el bitxo tallats a làmines, el tomàquet i el manat d'herbes aromàtiques. Ho deixem sofregir tot i hi afegim el vi blanc.

Quan hagi reduït, incorporem el pollastre i el brou d'au, ho deixem coure durant una hora aproximadament a foc lent.

Dos minuts abans de que finalitzi la cocció, posem les faves i el gingebre. Finalment ho emplatem i ja està llest per a menjar.

Arcadio Balaguer, 93
08860 Castelldefels
Telèfon: 93 6652075

b.boixados@telefonica.net

Horari: de dimarts a diumenge de 13 a 16.30 h. i de 20.30 fins a 23.30 h.

Tancat: diumenge tarda i dilluns

Ingredients per a 4 persones

Canelons farcits de pollastre de la Raça Prat amb bolets, crema de foie i bacó

Per fer el farcit:

- 3 tomates rojos o dos vasos de tomate triturado
- 3 grandes de ajo
- 2 zanahorias
- 1 gindilla
- 1 mandado de hierbas aromáticas
- 2 cucharadas grandes de habitas baby
- 40 g de jengibre troceado
- 1 vaso de vino blanco
- 1/2 l de caldo de ave
- Harina, aceite, sal y pimienta

Boixados

Restaurante

La receta

Descripción de la preparación

Cortamos el pollo de la Raza Prat en octavos, lo salpimentamos y lo enharinamos para dorarlo en una cazuela con aceite y un grano de ajo. Cuando estén bien dorados lo reservamos y añadimos la cebolla y la zanahoria cortadas a la bresa (a trozos de 2 a 3 cm). Pasado un tiempo añadimos el ajo y el gindilla cortados a láminas, el tomate y el mandado de hierbas aromáticas. Lo dejamos sofreír todo y añadimos el vino blanco. Cuando haya reducido, incorporamos el pollo y el caldo de ave, lo dejamos cocer durante una hora aproximadamente a fuego lento. Dos minutos antes de que finalice la cocción, ponemos las habas y el jengibre. Finalmente lo emplatamos y ya está listo para comida.

Arcadio Balaguer, 93 08860

Castelldefels

Teléfono: 93 6652075

b.boixados@telefonica.net

Horario: de martes a domingo de 13 a 16.30 h. y de 20.30 hasta 23.30 h.

Cercado: domingo tarde y lunes

Ingredientes para 4 personas

Canelones rellenos de pollo de la Raza Prat con setas, crema de foie y beicon

Para hacer el relleno:

- 1/2 pollastre d'1,5 kg aproximadament
- 1 ceba petita
- 1 pastanaga
- 1 branca d'api
- 1 tomàquet madur
- 1 fulla de llorer
- 2 grans d'all
- 150 g de bolets
- 1 got petit de vi blanc

Per a la salsa:

- 50 g de fetge fresc d'ànec
- 50 g de bacó tallat a la juliana
- 1/4 l de crema de llet
- 4 fulles de lasanya fresca cuita al punt (al dente)

Cal Mingo

Restaurant

La recepta

Descripció de la preparació

Per preparar la salsa, fregim el bacó en una paella a foc molt lent per fondre'n el greix. Quan el bacó estigui daurat, eliminem la meitat del greix i hi afegim el fetge trossejat. El fonem lentament i hi posem la crema de llet. Ho reduïm fins a aconseguir una textura de salsa no gaire espessa. En una cassola, hi posem l'oli i el pollastre, prèviament salpebrat, i el rostim. Un cop daurat, hi afegim la fulla de llorer, la ceba, la pastanaga, l'api, els alls i el tomàquet madur, tot prèviament trossejat de manera regular. Ho tapem i ho fem coure a foc lent durant uns 20 minuts. Passat aquest temps, hi afegim el vi i ho deixem reduir. Un cop reduït hi afegim un got d'aigua i ho tornem a tapar fins que cogui uns 15 minuts més. Després ho reservem. Trossegem i saltem els bolets en una paella amb poc oli i els salpebrem. Quan el pollastre estigui a temperatura ambient, el desossem i el passem per la picadora, juntament amb el seu suc i les verdures. La pasta resultant la barregem amb els bolets i formem una massa homogènia. Per preparar la pasta dels canelons, col·loquem les fulles de lasanya sobre un drap humit, les farcim amb la massa anterior i les emboliquem. A continuació, les tallem a trossos desiguals, però que puguin suportar la verticalitat (si volem presentar-ho com es veu en la foto),

- 1/2 pollo de 1,5 kg aproximadamente
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 1 tomate maduro
- 1 hoja de laurel
- 2 grandes de ajo
- 150 g de robellones
- 1 vaso pequeño de vino blanco

Para la salsa:

- 50 g de hígado fresco de pato
- 50 g de beicon cortado a la juliana
- 1/4 l de crema de leche
- 4 hojas de lasaña fresca cocida al punto (al dente)

Cal Mingo

Restaurant

La receta

Descripción de la preparación

Para preparar la salsa, freímos el beicon en una sartén a fuego muy lento para fundir la grasa. Cuando el beicon esté dorado, eliminamos la mitad de la grasa y añadimos el hígado troceado. Lo fundimos lentamente y ponemos la crema de leche. Lo reducimos hasta conseguir una textura de salsa no muy espesa.

En una cazuela, ponemos el aceite y el pollo, previamente salpimentar, y lo asamos. Un golpe dorado, añadimos la hoja de laurel, la cebolla, la zanahoria, el api, los ajos y el tomate maduro, todo previamente troceado de manera regular. Lo tapamos y lo hacemos cocer a fuego lento durante unos 20 minutos.

Pasado este tiempo, añadimos el vino y lo dejamos reducir. Un golpe reducido añadimos un vaso de agua y lo volvemos a tapar hasta que cueza unos 15 minutos más. Después lo reservamos.

Troceamos y saltamos los robellones en una sartén con poco aceite y los salpimentamos. Cuando el pollo esté a temperatura ambiente, el deshuesamos y lo pasamos por la picadora, junto con su zumo y las verduras. La pasta resultante la mezclamos con los robellones y formamos una demasiada homogénea.

Para preparar la pasta de los canelones, colocamos las hojas de lasaña sobre un trapo húmedo, las rellenamos con la demasiada anterior y las envolvemos. A continuación, las cortamos a trozos desiguales, pero que puedan soportar la verticalidad (si queremos presentarlo como se ve en la foto),

i les po-sem en una safata al forn.
Per acabar, posem la salsa en la base d'un plat una mica fondo i a sobre els canelons escalfats. Poden anar acompanyats d'unes barretes de bacó cruixent.

Ctra. de Barcelona C-245, s/n
08840 Viladecans

Telèfon: 93 637 38 47

restcalmingo@jazzfree.com

Horari: de dilluns a dissabte de 13.30 a 16.30 h i de 20.30 a 23.30 h

Tancat: dimarts, diumenge i dilluns nit

Vacances: agost i Setmana Santa

Ingredients per a 4 persones

Amanida de magret de pollastre de la Raça Prat en escabetx suau

- 2 pits de pollastre desossats
- 500 g de patates mitjanes
- 200 g d'amanida variada
- Cirerols
- 1 fulla de llorer
- 1 branca de farigola
- 300 cl d'oli d'oliva
- 100 cl de vinagre de vi
- Sal de Maldon
- Pebre negre
- Pebre verd
- Mostassa de Dijon

Calasanz

Restaurant & Hotel

La recepta

Descripció de la preparació

Per preparar el pollastre, en una cassola hi posem l'oli juntament amb el vinagre, uns quants grans de pebre verd, la fulla de llorer i la branca de romaní. Seguidament, salpebrem al gust.

A continuació, hi afegim els pits de pollastre, ho tapem i ho cuinem a foc lent per iniciar el procés de cocció. Al mateix temps, coem en aigua i sal les patates amb la pell. Quan s'hagin refredat, les pelem i les tallem en forma de medallons

y las ponemos en una bandeja al horno.

Para acabar, ponemos la salsa en la base de un plato un poco fondo y encima los canelones calentados. Pueden ir acompañados de unas barritas de beicon crujiente.

Ctra. de Barcelona C-245, s/n
08840 Viladecans

Teléfono: 93 637 38 47

restcalmingo@jazzfree.com

Horario: de lunes a sábado de 13.30 a 16.30 h y de 20.30 a 23.30 h

Cerrado: martes, domingo y lunes noche

Vacaciones: agosto y Semana Santa

Ingredientes para 4 personas

Amanida de magret de pollastre de la Raça Prat en escabetx suau

- 2 pechos de pollo deshuesadas
- 500 g de patatas medianas
- 200 g de ensalada variada
- Tomates cherry
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- 300 cl de aceite de oliva
- 100 cl de vinagre de vino
- Sal de Maldon
- Pimienta negra
- Pimienta verde
- Mostaza de Dijon

Calasanz

Restaurant & Hotel

La recepta

Descripción de la preparación

Para preparar el pollo, en una cazuela ponemos el aceite junto con el vinagre, unos cuantos granos de pimienta verde, la hoja de laurel y la rama de romero. Seguidamente, salpimentamos al gusto.

A continuación, añadimos los pechos de pollo, lo tapamos y lo cocinamos a fuego lento para iniciar el proceso de cocción.

Al mismo tiempo, cocemos en agua y sal las patatas con la piel.

Quando se hayan enfriado, las pelamos y las cortamos en forma de medallones

de 2 cm i les reservem.

Quan els pits de pollastre comencin a bullir, abaixem el foc al mínim i els deixem coure durant uns 60 minuts més.

En acabar, els tallem també en forma de medallons de 2 cm i els reservem.

Per preparar l'amanida variada, la netegem i l'amanim amb una vinagreta feta amb 50 cl del suc de la cocció i dues cullerades de mostassa de Dijon.

Aquesta vinagreta la fem batent aquesta barreja fins que aconseguim una única textura.

Per acabar, disposem l'amanida en el centre del plat i al voltant hi posem els medallons de patata, i a sobre, els medallons de pollastre juntament amb els cirerols.

Finalment, hi afegim un parell de grans de pebre verd, un raig de la salsa vinagreta i sal de Maldon al gust.

Avda. Barcelona, 36-38

08750 Molins de Rei

Telèfon: 93 668 16 39 - **Fax:** 93 668 09 86

hotel@hotelcalasanz.com

www.hotelcalasanz.com

Horari: de dilluns a dissabte de 13 a 15.30 h i de 21 a 22.30 h (caps de setmana fins a les 23 h)

Tancat: diumenges i festius

Vacances: agost

Ingredients per a 4 persones

Lasanya de pollastre de la Raça Prat, bolets, foie i tòfona

Per a la lasanya:

- 2 pits de pollastre de la Raça Prat
- 200 g de barreja de bolets (ceps, fredolics, xampinyons, etc.)
- 200 g de fetge d'ànec
- 12 làmines de lasanya
- Formatge per a gratinar
- 1 tòfona
- 10 cl de brandi (1 copeta)
- Sal, pebre i Oli

Per a la beixamel:

- 100 g de mantega
- 1 g de nou moscada ratllada
- 1/2 l de llet
- 100 g de farina, Sal i pebre

Per a la crema de foie:

- 100 g de fetge d'ànec

de 2 cm y las reservamos.

Cuando los pechos de pollo empiecen a bullir, bajamos el fuego al mínimo y los dejamos cocer durante unos 60 minutos más.

Al acabar, los cortamos también en forma de medallones de 2 cm y los reservamos.

Para preparar la ensalada variada, la limpiamos y le aliñamos con una vinagreta hazaña con 50 cl del zumo de la cocción y dos cucharadas de mostaza de Dijon.

Esta vinagreta la hacemos batiendo esta mezcla hasta que conseguimos una única textura.

Para acabar, disponemos la ensalada en el centro del plato y alrededor ponemos los medallones de patata, y encima, los medallones de pollo junto con los tomates cherry.

Finalmente, añadimos un par de granos de pimienta verde, un rayo de la salsa vinagreta y sal de Maldon al gusto.

Avda. Barcelona, 36-38

08750 Molinos de Rey

Teléfono: 93 668 16 39 - **Fax:** 93 668 09 86

hotel@hotelcalasanz.com

www.hotelcalasanz.com

Horario: de lunes a sábado de 13 a 15.30 h y de 21 a 22.30 h (fines de semana hasta las 23 h)

Cerrado: domingos y festivos

Vacaciones: agosto

Lasaña de pollo de la Raça Prat, boletos, foie i trufa

Para la lasaña:

- 2 pechos de pollo de la Raza Prat
- 200 g de mezcla de boletos (cepas, fredolics, xampinyons, etc.)
- 200 g de hígado de pato
- 12 láminas de lasaña
- Queso para gratinar
- 1 trufa
- 10 cl de brandi (1 copeta)
- Sal, pimienta y Aceite

Para la bechamel:

- 100 g de mantequilla
- 1 g de nuevo moscada tachada
- 1/2 l de leche
- 100 g de harina, Sal y pimienta

Para la crema de foie:

- 100 g de hígado de pato

- 10 cl de brandi (1 copeta)
- 1 l de nata líquida
- 20 cl de brou del mateix pollastre

Casa

Andalucía

Restaurant

La recepta

Descripció de la preparació

Per preparar la lasanya, posem en una cassola la carn del pit del pollastre picada i l'ofeguem amb el fetge d'ànec, sal, pebre, la copeta de brandi i un raig d'oli durant 15-20 minuts.

Un cop feta la carn, la reservem.

En una altra cassola, saltem els bolets amb un raig d'oli i sal. Hi afegim la tòfona picada i després ho barregem tot fins a aconseguir una pasta, que serà la que farem servir per farcir la lasanya.

Les làmines de lasanya les hem de bullir amb oli i sal durant uns 12 minuts. Seguidament les posem en un recipient amb aigua i gel, i a continuació les escorrem i les reservem.

Per preparar la beixamel, posem la mantega en una cassola i quan s'hagi desfet hi afegim la nou moscada, la farina i la sal, fins que la farina agafi color. A continuació hi afegim la llet, a poc a poc i sense parar de remenar, fins a aconseguir una salsa homogènia.

Per fer la crema de foie, en una altra cassola hi posem la copeta de brandi i el flamegem. Hi posem el fetge i el salpebrem. Quan quedi desfet, hi afegim la nata líquida i esperem que bulli. Després, passem la crema per la batidora.

En una plata hi col·loquem una capa fina de beixamel, i hem de fer com un pastís posant les làmines i omplintles amb el farcit, fins a aconseguir una lasanya de dos pisos (3 capes de làmines, 2 de farcit). Ho cobrim amb la beixamel i el formatge per a gratinar i ho posem al forn a 200° durant 20 minuts, fins que el formatge quedi ben daurat.

Per acabar, i com a decoració, posem a sobre un xic de crema de foie.

- 10 cl de brandi (1 copeta)
- 1 l de nata líquida
- 20 cl de caldo del mismo pollo

Casa

Andalucía

Restaurant

La recepta

Descripción de la preparación

Para preparar la lasaña, ponemos en una cazuela la carne del pecho del pollo picada y lo rehogamos con el hígado de pato, sal, pimienta, la copeta de brandi y un rayo de aceite durante 15-20 minutos. Un golpe hecha la carne, la reservamos.

En otra cazuela, saltamos los boletos con un rayo de aceite y sal. añadimos la trufa picada y después lo mezclamos todo hasta conseguir una pasta, que será la que usaremos por rellenamos la lasaña.

Las láminas de lasaña las tenemos que bullir con aceite y sal durante unos 12 minutos. Seguidamente las ponemos en un recipiente con agua y hielo, y a continuación las escurrimos y las reservamos.

Para preparar la bechamel, ponemos la mantequilla en una cazuela y cuando se haya deshecho añadimos la nueve moscada, la harina y la sal, hasta que la harina coja color. A continuación añadimos la leche, despacio y sin parar de barajar, hasta conseguir una salsa homogénea.

Para hacer la crema de foie, en otra cazuela ponemos la copeta de brandi y el flanveamos. ponemos el hígado y el salpimentamos. Cuando quede deshecho, añadimos la nata líquida y esperamos que hierba. Después, pasamos la crema por la batidora.

En una plata colocamos una capa fina de bechamel, y tenemos que hacer como un pastel poniendo las láminas y llenamos con el relleno, hasta conseguir una lasaña de dos pisos (3 capas de láminas, 2 de relleno). Lo cubrimos con la bechamel y el queso para gratinar y lo ponemos al horno a 200° durante 20 minutos, hasta que el queso quede bien dorado.

Para acabar, y como decoración, ponemos encima un chico de crema de foie.

Església, 31 bis
08860 Castelldefels
Telèfon: 93 664 26 52 - **Fax:** 93 664 26 52
Horari: de dimarts a diumenge migdia de 13 a
16 h i de 20 a 23 h.
Tancat: diumenges per la tarda i dilluns

Ingredients per a 4 persones

La recepta Pollastre de la Raça Prat escabetxat amb rossinyols

- 1 pollastre de la Raça Prat
- 400 g de barreja de verdures (api, porros, ceba, alls, pastanaga i nap)
- 400 g de rossinyols
- 1 copa de brou
- 1/2 l de cava
- 2 cullerades de vinagre de cava
- Sal
- Pebre
- Un polset d'herbes
- Oli

Casa Nostra

Restaurant

Descripció de la preparació

Macerem el pollastre i les verdures amb el cava durant 24 hores; netegem els rossinyols i els reservem.

Passat aquest temps, separem el pollastre de les verdures i del líquid del cava i el salpebrem.

Tot seguit, posem oli en una cassola i hi daurem el pollastre, prèviament trossejat, juntament amb la verdura. Quan agafi color, hi afegim la copa de brou i ho deixem coure a foc lent fins que el brou es redueixi a la meitat.

Quan veiem que el líquid de la copa de brou hagi minvat considerablement, hi afegim el vinagre de cava i el reduïm a la meitat.

Per acabar, hi incorporem els rossinyols crus, perquè s'acabin d'escabetxar amb la mateixa temperatura, i ho rectificuem de sal i pebre.

[Escriba una cita del documento o del resumen de un punto interesante. Puede situar el cuadro de texto en cualquier lugar del documento. Utilice la ficha Herramientas de cuadro de texto para cambiar el formato del cuadro de texto de la cita.]

Frederic Soler Pitarra, s/n
08757 Corbera de Llobregat
Telèfon: 93 650 06 52 - **Fax:** 93 650 06 52
casanostrarest@eresmas.com
Horari: de dimarts a diumenge, de 13 a 16 h i de 20 a 23 h
Tancat: diumenge per la nit i dilluns tot el dia
Vacances: del 18 al 30 de setembre

Ingredients per a 4 persones

La recepta Pollastre de la Raça Prat amb raïm i cava

- 1 pollastre de la Raça Prat
- Mitja cullerada d'orenga i tres fulles de llorer
- 1 polset de pebre blanc i canyella
- 3 alls
- 100 g de raïm
- 1 raig de brandi
- 1 copa de cava
- 150 cl de nata
- 1 cullerada sopera de Maizena
- Sal

El Cellar d'en Sadurn

Restaurant

Descripció de la preparació

Tallem el pollastre a quarts, el salem i el posem a fregir amb oli de girasol.

Quan estigui daurat hi afegim l'orenga, el llorer, la canyella, els alls, un polset de pebre blanc, el brandi i el cava.

Deixem que faci xup-xup uns 60 minuts.

A continuació, un cop el pollastre estigui tou, hi afegim el raïm i espessim la salsa amb la nata de cuinar i la Maizena.

Ho deixem coure uns minuts més, fins que es vegi la salsa lligada i feta, i ja es pot servir a taula.

Masia Can Sadurní, s/n
08859 Begues

Telèfon: 93 639 01 61 - **Fax:** 93 639 01 61
info@montaudesadurni.com
www.montaudesadurni.com

Horaris: de 13.15 a 16 h i de 20.30 a 22 h
Obert: només divendres nit, dissabtes i

Frederic Soler Pitarra, s/n
08757 Corbera de Llobregat
Teléfono: 93 650 06 52 - Fax: 93 650 06 52
casanostrarest@eresmas.com
Horario: de martes a domingo, de 13 a 16 h y de 20 a 23 h
Cerrado: domingo por la noche y lunes todo el día
Vacaciones: del 18 al 30 de septiembre
Ingredientes para 4 personas

La receta Pollo de la Raça Prat con uvas i cava

- 1 pollo de la Raza Prat
- Media cucharada de orenga y tres hojas de laurel
- 1 pizca de pimienta blanca y espinilla
- 3 ajos
- 100 g de uva
- 1 rayo de brandi
- 1 copa de cava
- 150 cl de nata
- 1 cucharada sopera de Maizena
- Sal

El Cellar d'en Sadurní

Restaurante

Descripción de la preparación

Cortamos el pollo a cuartos, lo salamos y lo ponemos a freír con aceite de girasol. Cuando esté dorado añadimos el orengano, el laurel, la espinilla, los ajos, un pizca de pimienta blanca, el brandi y el cava.

Dejamos que haga xup-xup unos 60 minutos.

A continuación, un golpe el pollo esté blando, añadimos la uva y espesamos la salsa con la nata de cocinar y la Maizena.

Lo dejamos cocer unos minutos más, hasta que se vea la salsa atada y hazaña, y ya se puede servir a mesa.

Masia Can Sadurní, s/n
08859 Begues

Teléfono: 93 639 01 61 - Fax: 93 639 01 61
info@montaudesadurni.com
www.montaudesadurni.com

Horarios: de 13.15 a 16 h y de 20.30 a 22 h
Abierto: sólo viernes noche, sábados y

diumenges migdia

Vacances: Setmana Santa i Nadal

Ingredients per a 4 persones

La recepta Pollastre de la Raça Prat farcit de bolets del temps amb litxi i salsa de tòfones

- 1 pollastre de la Raça Prat
- 500 g de bolets
- 200 g de carn picada de vedella
- 24 litxis
- 1 tòfona negra
- 1 ou
- 1 branca d'anet
- 2 alls tendres
- 1 got de vi negre
- 1 porro, 1 pastanaga i 1 ceba
- 1/2 l de brou de carn
- 1 rajolí de brandi
- 1 gotet de Porto
- 100 g de sucre
- Mantellina
- Cordill
- Sal i pebre

El Mirador de Sant Just Restaurant

Descripció de la preparació

Desossem el pollastre i el reservem.

Per preparar la salsa, posem el porro, la pastanaga i la ceba, prèviament tallades, en una cassola. Deixem que es rosteixin juntament amb els ossos del pollastre.

Hi afegim el vi negre i deixem que es redueixi. Seguidament hi afegim el brou de carn, i deixem que bulli durant uns 15 minuts. Finalment ho colem i hi afegim les tòfones netes i tallades a làmines. Ho rectificuem de sal.

Per preparar el pollastre, en un bol posem la carn picada, un ou, els bolets prèviament saltats, els alls tendres i la branca d'anet, tot ben picat, i un rajolí de brandi, sal i pebre. Ho barregem enèrgicament

domingos mediodía

Vacaciones: Semana Santa y Navidad

Ingredientes para 4 personas

La receta Pollo de la Raça Prat relleno de bolets del tiempo con litxi y salsa de trufas

- 1 pollo de la Raza Prat
- 500 g de bolets
- 200 g de carne picada de ternera
- 24 litxis
- 1 trufa negra
- 1 huevo
- 1 rama de anet
- 2 ajos tiernos
- 1 vaso de vino negro
- 1 porro, 1 zanahoria y 1 cebolla
- 1/2 l de caldo de carne
- 1 chorrito de brandi
- 1 vasito de Oporto
- 100 g de azúcar
- Mantellina
- bramante
- Sal y pimienta

El Mirador de Sant Just Restaurante

Descripción de la preparación

Deshuesamos el pollo y lo reservamos.

Para preparar la salsa, ponemos el porro, la zanahoria y la cebolla, previamente cortadas, en una cazuela. Dejamos que se asen junto con los huesos del pollo.

añadimos el vino negro y dejamos que se reduzca. Seguidamente añadimos el caldo de carne, y dejamos que hierva durante unos 15 minutos. Finalmente lo colamos y añadimos las trufas limpias y tajadas a láminas. Lo rectificamos de sal.

Para preparar el pollo, en un bol ponemos la carne picada, un huevo, los bolets previamente saltados, los ajos tiernos y la rama de anet, todo bien picado, y un chorrito de brandi, sal y pimienta. Lo mezclamos enérgicamente

perquè tot quedi ben lligat. Estenem el pollastre i el farcim, l'enrotllem, l'emboliquem amb la mantellina i ho acabem de lligar amb el cordill.

Rostim el pollastre al forn durant uns 60 minuts amb un xic d'oli.

Per preparar els litxis, els pelem i els traiem l'os de dins. Els caramel·litzem amb el sucre i el Porto durant 10 minuts en un recipient al foc, i els reservem.

Per acabar, deslliguem el pollastre i el tallem a rodanxes. Col·loquem una rodanxa al centre del plat, hi posem 6 litxis al voltant i ho guarnim amb la salsa de tòfones.

Avda . Industrial, 12

08960 Sant Just Desvern

Telèfon: 93 499 03 42 - **Fax:** 93 499 03 42

elmirador@elmirador.org

www.elmirador.org

Horari: de dilluns a diumenge migdia de 13 a 15.30 h i de 20.30 a 24 h

Tancat: diumenges nit

Vacances: del 7 al 20 d'agost

Ingredients per a 4 persones

La recepta Pollastre de la Raça Prat en pepitoria amb múrgoles farcides

- Pollastre de la Raça Prat, trossejat
- Carcasses i menuts
- Oli d'oliva
- Greix d'ànec
- 4 rodanxes de pernil ibèric
- 4 múrgoles (deshidratades quan no siguin de temporada)
- Ametlles filetejades i torrades
- Brou de pollastre i os de pernil
- Romaní
- Sal i pebre
- All
- Maizena
- Brandi o conyac
- Foie
- 4 ous
- Barra de pa congelat

El Palau Vell

porque todo quede bien atado. Extendemos el pollo y el rellenos, lo enrollamos, lo envolvemos con la mantellina y lo acabamos de atar con el bramante. Asamos el pollo al horno durante unos 60 minutos con un poco de aceite. Para preparar los litxis, los pelamos y los sacamos el hueso de dentro. Los caramelizamos con el azúcar y el Oporto durante 10 minutos en un recipiente al fuego, y los reservamos.

Para acabar, desatamos el pollo y lo cortamos a rodajas. Colocamos una rodaja al centro del plato, ponemos 6 litxis alrededor y lo acompañamos con la salsa de trufas.

Avda . Industrial, 12

08960 Santo Justo Desvern

Teléfono: 93 499 03 42 - **Fax:** 93 499 03 42

elmirador@elmirador.org

www.elmirador.org

Horario: de lunes a domingo mediodía de 13 a 15.30 h y de 20.30 a 24 h

Cerrado: domingos noche

Vacaciones: del 7 al 20 de agosto

Ingredientes para 4 personas

La receta Pollo de la Raça Prat en pepitoria con múrgoles rellenos

- Pollo de la Raza Prat, troceado
- Carcasas y menudos
- Aceite de oliva
- Grasa de pato
- 4 rodajas de jamón ibérico
- 4 múrgoles (deshidratados cuando no sean de temporada)
- Almendras fileteados y tostadas
- Caldo de pollo y hueso de jamón
- Romero
- Sal y pimienta
- Ajo
- Maicena
- Brandi o coñac
- Foie
- 4 huevos
- Barra de pan congelado

El Palau Vell

Restaurant

Descripció de la preparació

Posem el pollastre en una paella amb el greix d'ànec i l'oli d'oliva, uns grans d'all, una branqueta de romaní, sal i pebre. Ho deixem escalfar a 100° durant uns 60 minuts.

Barregem el fetge del pollastre, prèviament triturat, amb el foie i en fem una pasta homogènia. La salpebrem i la flamegem amb el brandi.

Seguidament, amb aquesta pasta farcim les múrgoles que haurem bullit prèviament.

Cobrim els ous amb un paper transparent, lleugerament untats amb oli, els casquem una mica, els donem un bull de 5 minuts i després els refredem ràpidament.

El pernil el deixem deshidratar sobre la planxa fins que tingui una textura cruixent.

Tallem el pa congelat en llesques d'1,5 mil·límetres, els donem forma rodona en un motlle i les posem al forn. Afegim les ametlles al brou fins que bulli, tot espessint-lo una mica amb la farina.

A continuació, escorrem el pollastre, tallem els pits al biaix i les cuixes en dos trossos, i torrem la pell a la planxa. Seguidament posem el pollastre en una olla, hi afegim el brou i les múrgoles i ho fem bullir uns 60 minuts.

Per acabar, en un plat fondo muntem el pa amb el pollastre i les múrgoles. Al costat hi posem l'ou al qual prèviament haurem tret el paper transparent i haurà quedat com una flor, i decorem el plat amb el cruixent de pernil i una branqueta de romaní

Palau Vell, 6

08740 Sant Andreu de la Barca

Telèfon: 93 653 20 15 - **Fax:** 93 682 04 86

elpalauvell@elpalauvell.com

www.elpalauvell.com

Horari: de dimarts a diumenge migdia de 13 a 16.30 h i de 20.30 a 23 h

Tancat: dilluns

Vacances: agost

Ingredients per a 4 persones

Restaurant

Descripción de la preparación

Ponemos el pollo en una sartén con la grasa de pato y el aceite de oliva, unos dientes de ajo, una ramita de romero, sal y pimienta. Lo dejamos calentar a 100° durante unos 60 minutos.

Mezclamos el hígado del pollo, previamente triturado, con el foie y hacemos una pasta homogénea. La salpimentamos y la flameamos con el brandi.

Seguidamente, con esta pasta rellenamos las múrgoles que habremos hervido previamente.

Cubrimos los huevos con un papel transparente, ligeramente untados con aceite, los cascamos un poco, los damos un blanqueado de 5 minutos y después los enfriamos rápidamente.

El jamón lo dejamos deshidratar sobre la plancha hasta que tenga una textura crujiente.

Cortamos el pan congelado en rebanadas d'1,5 mil·límetres, los damos forma redonda en un molde y las ponemos al horno. Añadimos las almendras al caldo hasta que hierva, todo espesado un poco con la harina.

A continuación, escurrimos el pollo, cortamos los pechos al bies y los muslos en dos trozos, y tostamos la piel a la plancha. Seguidamente ponemos el pollo en una olla, añadimos el caldo y las múrgoles y lo hacemos bullir unos 60 minutos.

Para acabar, en un plato fondo montamos el pan con el pollo y las múrgoles. Al lado ponemos el huevo al cual previamente habremos sacado el papel transparente y habrá quedado como una flor, y decoramos el plato con el cruixent de jamón y una ramita de romero

Palau Viejo, 6

08740 Santo Andreu de la Barca

Teléfono: 93 653 20 15 - **Fax:** 93 682 04 86

elpalauvell@elpalauvell.com

www.elpalauvell.com

Horario: de martes a domingo mediodía de 13 a 16.30 h y de 20.30 a 23 h

Cerrado: lunes

Vacaciones: agosto

Ingredientes para 4 personas

La recepta Pollastre de la Raça Prat en suc

- 200 g d'ametlles torrades
- 2 cebes
- 1 pollastre de la Raça Prat
- 1 l d'aigua
- 1/2 l de conyac
- Oli
- Sal
- Pebre
- Nyoquis de patata

El Racó

Restaurant

Descripció de la preparació

Tallem el pollastre a quarts, el salpebrem abundantment i el fregim en una cassola amb l'oli ben calent. Quan estigui ben ros, el retirem. A la mateixa cassola fregim el fetge del pollastre, i quan estigui mig cuit, el posem en un morter amb les ametlles torrades pelades i el piquem bé.

A continuació, daurem la ceba picada a la mateixa cassola on hem fregit el pollastre.

Una vegada estigui ben rossa, hi afegim el conyac i deixem que s'evapori una mica.

Després hi posem el pollastre, el cobrim amb aigua i el deixem coure entre una hora i una hora i mitja.

Passat aquest temps, hi afegim la picada, ho remenem i ho deixem coure 15 minuts més.

Per acabar, emplatem el pollastre.

Podem guarnir el plat amb uns nyoquis de patata.

Poca Farina, 20

08849 Sant Climent de Llobregat

Telèfon: 93 658 16 39

restaurantelraco@yahoo.es

www.restaurantelraco.com

Horaris: de dimarts a divendres i diumenges de 13 a 16.30 h. Divendres i dissabtes de 20.30 a 23 h

Tancat: dilluns

Vacances: agost, Setmana Santa, Nadal i St. Esteve

Ingredients per a 4 persones

La receta Pollo de la Raza Prat en zumo

- 200 g de almendras tostadas
- 2 cebollas
- 1 pollo de la Raza Prat
- 1 l de agua
- 1/2 l de coñac
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Ñoquis de patata

El Racó

Restaurant

Descripción de la preparación

Cortamos el pollo a cuartos, el salpimentamos abundantemente y lo freímos en una cacerola con el aceite bien caliente.

Cuando esté bien rubio, lo retiramos.

A la misma cacerola freímos el hígado del pollo, y cuando esté medio cocido,

lo ponemos en un mortero con las almendras tostadas peladas y lo picamos bien.

A continuación, doramos la cebolla picada a la misma cacerola donde hemos freído el pollo.

Una vez esté bien rubia, añadimos el coñac y dejamos que se evapore un poco.

Después ponemos el pollo, lo cubrimos con agua y lo dejamos cocer entre una hora y una hora y media.

Pasado este tiempo, añadimos la picada, lo barajamos y lo dejamos cocer 15 minutos más.

Para acabar, emplatamos el pollo.

Podemos guarnir el plato con unos ñoquis de patata.

Poca Harina, 20

08849 Santo Climent de Llobregat

Teléfono: 93 658 16 39

restaurantelraco@yahoo.se

www.restaurantelraco.com

Horarios: de martes a viernes y domingos de 13 a 16.30 h. Viernes y sábados de 20.30 a 23 h

Cerrado: lunes

Vacaciones: agosto, Semana Santa, Navidad y St. Esteve

Ingredientes para 4 personas

La recepta

Pit de pollastre de la Raça Prat sobre salsa de civada i mongeta tendra

- 800 g de pit de pollastre de la Raça Prat
- 150 g de civada torrada
- 1/2 l de brou de verdures
- 4 ous passats per aigua i sal
- 150 g de mongeta tendra
- Oli i sal

Els Fogons de la Montse

Restaurant

Descripció de la preparació

Per preparar la salsa de civada, torrem la civada al forn i després la infusionem amb el brou de les verdures uns 10 minuts.

A continuació, ho triturarem una mica, ho filtrem, ho reduïm una quarta part, hi afegim l'ou passat per aigua i ho reservem.

Per preparar les mongetes tendres, les bullim amb aigua i sal, prèviament tallades al llarg. Una vegada estiguin cuites al punt, les refredem amb aigua i gel.

Per preparar el pollastre, coem els pits de pollastre durant uns 7 minuts amb una mica d'oli i n'hi anem afegint de tant en tant.

Després el posem en una safata al forn i el gratinem a 190-220°, fins que la pell quedi cruixent. Quan el traiem, el salpebrem.

Per acabar, posem el pollastre en una plata gran, prèviament tallat a filets, i les mongetes tendres.

A continuació, posem dues cullerades de salsa de civada per sobre.

Opcional: si tenim un fons de pollastre, n'hi posem un raig.

Jacint Verdaguier, 101

La receta

Pecho de pollo de la Raza Prat sobre salsa de cebada y moncheta tierna

- 800 g de pecho de pollo de la Raza Prat
- 150 g de cebada tostada
- 1/2 l de caldo de verduras
- 4 huevos pasados por agua y sal
- 150 g de moncheta tierna
- Aceite y sal

Els Fogons de la Montse

Restaurant

Descripción de la preparación

Para preparar la salsa de cebada, tostamos la cebada al horno y después la infusionamos con el caldo de las verduras unos 10 minutos.

A continuación, lo trituramos un poco, lo filtramos, lo reducimos una cuarta parte, añadimos el huevo pasado por agua y lo reservamos.

Para preparar las monchetas tiernas, las hervimos con agua y sal, previamente cortadas al largo. Una vez estén cocidas al punto, las enfriamos con agua y hielo.

Para preparar el pollo, cocemos los pechos de pollo durante unos 7 minutos con un poco de aceite y n? vamos añadiendo de tanto en tanto.

Después lo ponemos en una bandeja al horno y el gratinamos a 190-220°, hasta que la piel quede crujiente. Cuando lo sacamos, el salpimentamos.

Para acabar, ponemos el pollo en una plata grande, previamente cortado a filets, y las monchetas tiernas.

A continuación, ponemos dos cucharadas de salsa de cebada por sobre.

Opcional: si tenemos un fondo de pollo, n? ponemos un rayo.

Jacint Verdaguier, 101

08620 Sant Vicenç dels Horts

Telèfon: 93 656 12 13 - **Fax:** 93 656 61 72

elsfogons@telefonica.net

www.lasguias.com/elsfogons

Horari: de dilluns a divendres de 13 a 16 h.

Divendres i dissabtes de 21 a 23 h

Tancat: diumenges i festius

Vacances: agost

Ingredients per a 4 persones

La recepta Pollastre de la Raça Prat amb cabell d'àngel i faves tonca

Follian

Restaurant

- 4 cuixes de pollastre
- 1 ceba
- Vi ranci
- Faves tonca
- Cabell d'àngel
- Fulles de dent de lleó
- Oli d'oliva
- Brou

Descripció de la preparació

les cuixes i els donem forma de bola amb un cordill.

Les fregim amb l'oli ben calent fins que agafin color. A continuació, hi afegim la ceba i la fregim fins que quedi daurada.

Després hi afegim el vi ranci, el brou i les faves tonca ratllades, i deixem que faci xup-xup durant 60 minuts aproximadament.

Posteriorment colem la salsa.

Per acabar, posem una mica de cabell d'àngel calent en el fons del plat, al damunt hi posem el pollastre i la salsa, i al costat, les fulles de dent de lleó amanides.

Ingredients per a 4 persones

Creu de Muntaner 17

08970 Sant Joan Despí

Telèfon: 93 477 10 50

follia@follia.com

www.follia.com

Horari: de dilluns a dissabte de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 23.15 h

Tancat: diumenge

Vacances: tres setmanes d'agost

Per preparar el pollastre, desossem

08620 Santo Vicenç de los Huertos

Teléfono: 93 656 12 13 - Fax: 93 656 61 72

elsfogons@telefonica.net

www.lasguias.com/elsfogons

Horario: de lunes a viernes de 13 a 16 h.

Viernes y sábados de 21 a 23 h

Cerrado: domingos y festivos

Vacaciones: agosto

Ingredientes para 4 personas

La receta Pollo de la Raza Prat con cabello de ángel y habas tonca

Follian

Restaurante

- 4 muslos de pollo
- 1 cebolla
- Vino rancio
- Habas tonca
- Cabello de ángel
- Hojas de diente de león
- Aceite de oliva
- Caldo

Descripción de la preparación

Para preparar el pollo, deshuesamos los muslos y los damos forma de bola con un bramante.

Las freímos con el aceite bien caliente hasta que cojan color. A continuación, añadimos la cebolla y la freímos hasta que quede dorada.

Después añadimos el vino rancio, el caldo y las habas tonca ralladas, y dejamos que haga xup-xup durante 60 minutos aproximadamente.

Posteriormente colamos la salsa.

Para acabar, ponemos un poco de cabello de ángel caliente en el fondo del plato, encima ponemos el pollo y la salsa, y al lado, las hojas de diente de león aliñadas.

Ingredientes para 4 personas

Calle de Muntaner 17

08970 Santo Joan Despí

Teléfono: 93 477 10 50

follia@follia.com

www.follia.com

Horario: de lunes a sábado de 13.30 a 15.30 h y de 20.30 a 23.15 h

Cerrado: domingo

Vacaciones: tres semanas de agosto

La recepta Pollastre de la Raça Prat a l'estil tradicional

- 1 pollastre de la Raça Prat d'aproximadament d'1,8 kg
- Oli
- Sal i pebre
- 1 ceba
- 1 porro
- 2 pastanagues
- 100 g de panses
- 80 g de pinyons
- 16 prunes
- 1 copa de brandi
- 20 cl de vi blanc

Fronton Casa Alcaide

Restaurant

Descripció de la preparació

Macerem els pinyons, les panses i les prunes amb el brandi.

Netegem el pollastre i el salpebrem.

Rostim el pollastre amb les verdures al forn a 200° durant 30 minuts.

Passat aquest temps, hi afegim el vi i el rostim tres minuts més.

Després, apaguem el forn i hi deixem dins el pollastre durant 10 minuts.

Traiem el pollastre del forn i separem el suc per preparar la salsa, amb la qual i amb un altre suc del mateix pollastre que haurem preparat, el posem a bullir durant 15 minuts.

Nicolás M^a de Urgoiti, 16

08820 EL Prat de Llobregat

Telèfon: 93 379 10 12 - **Fax:** 93 478 27 09

casaalcaide@elprat.net

www.casaalcaide.com

Horari: de 13 a 16.30 h i de 21 a 23 h

Tancat: diumenge, festius i dilluns nit

Vacances: tres setmanes a l'agost

Ingredients per a 4 persones

La receta Poll0 de la Raça Prat al estilo tradicional

- 1 pollo de la Raza Prat de aproximadamente 1,8 kg
- Aceite
- Sal y pimienta
- 1 cebolla
- 1 porro
- 2 zanahorias
- 100 g de pasas
- 80 g de piñones
- 16 ciruelas
- 1 copa de brandi
- 20 cl de vino blanco

Frontón Casa Alcaide

Restaurant

Descripción de la preparación

Maceramos los piñones, las pasas y las ciruelas con el brandi.

Limpiamos el pollo y el salpimentamos.

Asamos el pollo con las verduras al horno a 200° durante 30 minutos.

Pasado este tiempo, añadimos el vino y lo asamos tres minutos más.

Después, apagamos el horno y dejamos dentro el pollo durante 10 minutos.

Sacamos el pollo del horno y separamos el zumo para preparar la salsa, con la cual y con otro zumo del mismo pollo que habremos preparado, lo ponemos a bullir durante 15 minutos.

Nicolás M^a de Urgoiti, 16

08820 El Prat de Llobregat

Teléfono: 93 379 10 12 - **Fax:** 93 478 27 09

casaalcaide@elprat.limpio

www.casaalcaide.com

Horario: de 13 a 16.30 h y de 21 a 23 h

Cerrado: domingo, festivos y lunes noche

Vacaciones: tres semanas a le agosto

Ingredientes para 4 personas

La recepta Pollastre de la Raça Prat macerat a la pedra

- 1 pollastre de la Raça Prat
- 4 fulles de llorer
- 4 fulles de farigola
- Orenga en fulla
- Pebre negre
- Sal
- 4 grans d'all
- 4 cullerades d'oli d'oliva verge extra

Hibiscus de Can Fisa

Restaurant

Descripció de la preparació

Desossem el pollastre i el macerem amb el llorer, el romaní, l'orenga, el pebre, la sal, els alls i l'oli durant 12 hores i envasat al buit.

Escalfem una pedra de pissarra i, un cop estigui calenta, la col·loquem a la taula, davant dels comensals, on es courà el pollastre fins a deixar-lo al punt de cocció desitjat.

Bellavista, 1

08757 Corbera de Llobregat

Telèfon: 93 650 00 00 - **Fax:** 93 650 00 61

canfisa@canfisa.com

www.canfisa.com

Horari: de dilluns a diumenge de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 22.30 h

Ingredients per a 4 persones

La recepta Coca de pollastre de la Raça Prat rostit amb prunes i pinyons

- 1 kg de pollastre de la Raça Prat
- 350 g de ceba de Figueres
- 350 g de tomàquet madur
- 1/2 cabeça d'alls

La receta Pollo de la Raza Prat macerado a la piedra

- 1 pollo de la Raza Prat
- 4 hojas de laurel
- 4 hojas de tomillo
- Orenga en hoja
- Pimienta negra
- Sal
- 4 grandes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Hibiscus de Can Fisa

Restaurant

Descripción de la preparación

Deshuesamos el pollo y el maceramos con el laurel, el romero, el orengano, la pimienta, la sal, los ajos y el aceite durante 12 horas y envasado al vacío.

Calentamos una piedra de pizarra y, un golpe esté caliente, la colocamos a la mesa, delante de los comensales, donde se cocerá el pollo hasta dejarlo al punto de cocción deseado.

Bellavista, 1

08757 Corbera de Llobregat

Teléfono: 93 650 00 00 - **Fax:** 93 650 00 61

canfisa@canfisa.com

www.canfisa.com

Horario: de lunes a domingo de 13.30 a 15.30 h y de 20.30 a 22.30 h

Ingredientes para 4 personas

La receta Torta de pollo de la Raza Prat asado con ciruelas y piñones.

- 1 kg de pollo de la Raza Prat
- 350 g de cebolla de Figueres
- 350 g de tomate maduro
- 1/2 cabeza de ajos

- 200 g de prunes
- 1 got de conyac
- 1 got d'aigua
- 1 branca de canyella
- 1 branca de farigola
- 1 branca de romaní
- 1 unitat de pasta de full
- Un grapat de pinyons torrats
- Una reducció de vinagre de Mòdena
- Sal i pebre

Golf Can Rafel

Hotel

Descripció de la preparació

Per preparar el pollastre, el tallem a quarts i el posem a daurar amb una mica de llard o bé amb oli d'oliva. És important que quedi ben enrossit.

A continuació, hi afegim la ceba, el tomàquet, els alls i la branca de canyella, i el deixem coure bé, a foc lent, durant 1 hora aproximadament. L'anem girant perquè no se'ns enganxi.

Un cop s'hagin cuit la ceba i el tomàquet, hi afegim el conyac, la copeta d'aigua i les prunes, i ho deixem coure 1 hora més aproximadament, a foc molt lent.

Per preparar la pasta de full, l'estirem i li posem pes perquè quedi cruixent. Seguidament la posem al forn uns 15-20 minuts a 180°.

Tallem unes tires de pasta de full en forma de coca i muntem les coques al gust, col·locant a sobre la pasta de full, la ceba i el tomàquet del rostit com a base.

En acabar, a sobre de la base, hi posem el pollastre, prèviament tallat a làmines amb la pell, net d'ossos i nervis, combinant-lo amb les prunes.

Finalment, decorarem la coca amb pinyons i unes branquetes.

La reducció del vinagre de Mòdena serà al gust.

Hotel Golf Can Rafel, s/n

08758 Cervelló

Telèfon: 93 650 10 05 - **Fax:** 93 650 10 05

hotel@canrafel.net

ww.canrafel.net

Horari: 13.45 a 15.15 h i de 20.45 a 22.15 h

Tancat: dimarts i les nits de diumenge a dijous

- 200 g de ciruelas
- 1 vaso de coñac
- 1 vaso de agua
- 1 rama de espinilla
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero
- 1 unidad de pasta de hoja
- Un puñado de piñones tostados
- Una reducción de vinagre de Módena
- Sal y pimienta

Golf Can Rafel

Hotel

Descripción de la preparación

Para preparar el pollo, lo cortamos a cuartos y lo ponemos a dorar con un poco de manteca o bien con aceite de oliva. Es importante que quede bien dorado.

A continuación, añadimos la cebolla, el tomate, los ajos y la rama de espinilla, y lo dejamos cocer bien, a fuego lento, durante 1 hora aproximadamente.

Lo vamos girando para que no se nos enganche.

Un golpe se hayan cocido la cebolla y el tomate, añadimos el coñac, la copeta de agua y las ciruelas, y lo dejamos cocer 1 hora más aproximadamente, a fuego muy lento.

Para preparar la pasta de hoja, la estiramos y le ponemos peso porque quede crujiente. Seguidamente la ponemos al horno unos 15-20 minutos a 180°.

Cortamos unas echas de pasta de hoja en forma de torta y montamos las tortas al gusto, colocando encima la pasta de hoja, la cebolla y el tomate del asado como base.

Al acabar, encima de la base, ponemos el pollo, previamente cortado a láminas con la piel, limpio de huesos y nervios, combinándolo con las ciruelas.

Finalmente, decoraremos la torta con piñones y unas ramitas.

La reducción del vinagre de Módena será al gusto.

Hotel Golfo Can Rafel, s/n

08758 Cervelló

Teléfono: 93 650 10 05 - **Fax:** 93 650 10 05

hotel@canrafel.limpio

ww.canrafel.limpio

Horario: 13.45 a 15.15 h y de 20.45 a 22.15 h

Cerrado: martes y las noches de domingo a jueves

(excepte grups)

Vacances: del 7 al 27 de gener

Ingredients per a 4 persones

La recepta Pollastre de la Raça Prat rostit amb farcellets de col

- 1 pollastre de la Raça Prat trossejat a quarts o octaus
- 8 fulles grosses de col senceres sense el nervi
- 10 g de mantega
- 10 g d'ametlles torrades pelades
- 2 cebes de Figueres grosses
- 2 tomàquets madurs mitjans
- 1/2 l de brou de bullir la col (fulles de fora i troncos ben nets)
- 200 cl d'oli per fregir
- 1/2 l de brou de pollastre (despulses del pollastre ben ros i reduït)

Major Trenta-sis

Restaurant

Descripció de la preparació

Per preparar el pollastre, el trossegem, el salpebrem i l'untem una mica. A continuació, el posem en una cassola de fang, l'enrossim a foc viu i el reservem.

Amb el mateix oli, fem el sofregit amb la ceba tallada a la brunesa (de la mida d'un gra d'arròs) i el tomàquet prèviament ratllat. Quan estigui tot integrat, hi afegim les ametlles i al cap de dos minuts aproximadament ho triturarem tot (el gruix és al gust).

A continuació, afegim a la cassola el pollastre, el brou de pollastre ben reduït i, per últim, el brou de la col. Ho tapem i ho deixem coure uns 20 minuts aproximadament (segons la mida del tall del pollastre, quarts o octaus).

Mentrestant, preparem els farcells de col. Blanquegem i refresquem les fulles de col de la forma més sencera possible; les salem i les enfarinem lleugerament; fem els farcells i els fregim fins que quedin

(excepto grupos)

Vacaciones: del 7 al 27 de enero

Ingredientes para 4 personas

La receta Pollo de la Raza Prat asado con paquetitos de col

- 1 pollo de la Raza Prat troceado a cuartos u octavos
- 8 hojas gordas de col enteras sin el nervio
- 10 g de mantequilla
- 10 g de almendras tostadas peladas
- 2 cebollas de Figueres gordas
- 2 tomates maduros medios
- 1/2 l de caldo de bullir la col (hojas de fuera y troncos bien limpios)
- 200 cl de aceite para freír
- 1/2 l de caldo de pollo (desnudas del pollo bien rubio y reducido)

Major Trenta-sis

Restaurant

Descripción de la preparación

Para preparar el pollo, el troceamos, el salpimentamos y lo untamos un poco. A continuación, lo ponemos en una cazuela de barro, lo doramos a fuego vivo y lo reservamos.

Con el mismo aceite, hacemos el sofrito con la cebolla cortada a la **brunoise** (de la medida de un grano de arroz) y el tomate previamente tachado. Cuando esté todo integrado, añadimos las almendras y a la cabeza de dos minutos aproximadamente lo trituramos todo (el grueso es al gusto).

A continuación, añadimos a la cazuela el pollo, el caldo de pollo bien reducido y, por último, el caldo de la col. Lo tapamos y lo dejamos cocer unos 20 minutos aproximadamente (según la medida del corte del pollo, cuartos u octavos).

Mientras tanto, preparamos los paquetitos de col. Blanqueamos y refrescamos las hojas de col de la forma más entera posible; las salemos y las enfriamos ligeramente; hacemos los paquetitos y los freímos hasta que queden

rossos, havent-los deixat prèviament reposar uns minuts perquè no s'obrin.

En acabar, afegim els farcells a la cassola del pollastre i els hi deixem uns 5 minuts. Retirem la cassola del foc i ho servim.

Major, 36
08850 Gavà

Telèfon: 93 662 66 52 - **Fax:** 93 662 54 48
restaurant@major36.com
www.major36.com

Horari: dilluns migdia i de dimarts a dissabte de 13 a 16 h i de 20.30 a 23 h

Tancat: diumenge i dilluns nit

Vacances: de l'1 al 23 d'agost (inclosos), Setmana Santa, Nadal, Sant Esteve, Cap d'Any i Diades.

Ingredients per a 4 persones

La recepta

Mar i muntanya amb pollastre de la Raça Prat

- 1 pollastre de la Raça Prat
- 1/2 kg de cebes de Figueres
- 8 escamarlans mitjans
- 3 tomàquets madurs
- 1/2 l de brou
- Oli d'oliva
- Sal i pebre negre
- 1 gra d'all morats

Can Tintorer

Masía Restaurant

Descripció de la preparació

Tallem el pollastre a quarts, el posem en una cassola de fang i el rostim.

Un cop daurat, hi afegim els tomàquets, les cebes de Figueres i els alls. Ho deixem bullir a foc molt lent durant 45 minuts.

Passat aquest temps, hi afegim el brou i ho posem al forn a 180° uns 45 minuts, fins que el pollastre estigui ben tendre.

Per acabar, fregim els escamarlans i hi afegim un got de brou.

Quan arrenquin el bull, els posem

rubios, habiéndolos dejado previamente reponer unos minutos porque no se abren.

Al acabar, añadimos los paquetitos a la cazuela del pollo y se los dejamos unos 5 minutos. Retiramos la cazuela del fuego y lo servimos.

Mayor, 36
08850 Gavà

Teléfono: 93 662 66 52 - **Fax:** 93 662 54 48
restaurante@mayor36.com
www.mayor36.com

Horario: lunes mediodía y de martes a sábado de 13 a 16 h y de 20.30 a 23 h

Cerrado: domingo y lunes noche

Vacaciones: de l'1 al 23 de agosto (incluidos), Semana Santa, Navidad, Santo Esteve, Fin de Año y Fiestas.

Ingredientes para 4 personas

La receta

Mar y montaña con pollo de la Raza Prat

- 1 pollo de la Raza Prat
- 1/2 kg de cebollas de Figueres
- 8 escamarlans medianos
- 3 tomates maduros
- 1/2 l de caldo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- 1 grano de ajos morados

Can Tintorer

Masía Restaurant

Descripción de la preparación

Cortamos el pollo a cuartos, lo ponemos en una cazuela de barro y lo asamos.

Un golpe dorado, añadimos los tomates, las cebollas de Figueres y los ajos. Lo dejamos bullir a fuego muy lento durante 45 minutos.

Pasado este tiempo, añadimos el caldo y lo ponemos al horno a 180° unos 45 minutos, hasta que el pollo esté bien tierno.

Para acabar, freímos los escamarlans y añadimos un vaso de caldo.

Cuando arranquen a hervir, los ponemos

amb el pollastre i ho deixem reduir (uns 5 minuts), i ja ho podem servir.
Camí de Can Tintorer, s/n
08750 Molins de Rei
Telèfon: 93 668 13 94 - **Fax:** 93 680 31 22
cantintorer@yahoo.es
www.cantintorer.com
Horari: de dilluns a diumenge de 13 a 23 h
Tancat: dimarts
Vacances: del 8 al 31 d'agost
Ingredients per a 4 persones

La recepta

Pollastre de la Raça Prat “Samaranch”

- 1 pollastre de la Raça Prat
- 1dl d'oli d'oliva verge
- 4 grans d'all
- 5 grans de pebre negre (en gra)
- 50 g de pernil serrà picat
- 1 ceba gran
- 1 pebrot vermell tallat a tires
- 1 l de brou
- 250 g de bolets o xampinyons
- Sal
- All i julivert

Per a la picada:

una llesca de pa fregit, 50 g d'ametlles pelades i fregides, julivert i una copa de vi blanc.

Samaranch Park

Restaurant

Descripció de la preparació

En una cassola posem l'oli d'oliva i hi fregim els alls. Amb el mateix oli, hi daurem el pollastre, prèviament trossejat.

Després, hi afegim la ceba ratllada, els grans de pebre negre, el pernil i el pebrot vermell a tires i ho sofregim.

A continuació, hi posem la picada i el brou i ho cuinem tot a foc lent durant 60 minuts, i ja ho tenim llest per servir.

Per acabar, saltem els bolets amb all i julivert i els afegim al plat.

Francesc Samaranch, 11

con el pollo y lo dejamos reducir (unos 5 minutos), y ya lo podemos servir.
Camino de Can Tintorer, s/n
08750 Molinos de Rey
Teléfono: 93 668 13 94 - Fax: 93 680 31 22
cantintorer@yahoo.se
www.cantintorer.com
Horario: de lunes a domingo de 13 a 23 h
Cerrado: martes
Vacaciones: del 8 al 31 de agosto
Ingredientes para 4 personas

La receta

Pollo de la Raça Prat “Samaranch”

- 1 pollo de la Raza Prat
- 1dl de aceite de oliva virgen
- 4 grandes de ajo
- 5 granos de pimienta negra (en grano)
- 50 g de jamón serrano picado
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo cortado a echas
- 1 l de caldo
- 250 g de bolets o champiñones
- Sal
- Ajo y perejil

Para la picada:

una rebanada de pan frito, 50 g de almendras peladas y fritas, perejil y una copa de vino blanco.

Samaranch

Restaurant

Descripción de la preparación

En una cazuela ponemos el aceite de oliva y freímos los ajos. Con el mismo aceite, doramos el pollo, previamente troceado.

Después, añadimos la cebolla tachada, los granos de pimienta negra, el jamón y el pimiento rojo a echas y lo sofreímos.

A continuación, ponemos la picada y el caldo y lo cocinamos todo a fuego lento durante 60 minutos, y ya lo tenemos listo para servir.

Para acabar, saltamos los bolets con ajo y perejil y los añadimos al plato.

Francesc Samaranch, 11

08750 Molins de Rei
Telèfon: 93 668 71 85 - **Fax:** 93 680 11 32
restaurant@samaranchpark.com
www.samaranchpark.com
Horari: de dimarts de diumenge de 13 a 16 h.
Divendres i dissabte de 21 a 23 h
Tancat: dilluns
Vacances: agost
**Consorci de Turisme
del Baix Llobregat**
Ctra. Nacional 340, Parc Torreblanca
08980 Sant Feliu de Llobregat
Tel. 93 6852400
turisme@elbaixllobregat.net

08750 Molinos de Rey
Teléfono: 93 668 71 85 - Fax: 93 680 11 32
restaurant@samaranchpark.com
www.samaranchpark.com
Horario: de martes de domingo de 13 a 16 h.
Viernes y sábado de 21 a 23 h
Cerrado: lunes
Vacaciones: agosto
Consortio de Turismo
del Bajo Llobregat
Ctra. Nacional 340, Parque Torreblanca
08980 Santo Feliu de Llobregat
Tel. 93 6852400
turisme@elbaixllobregat.net

Traducción cortesía de Carles Pastor
Este documento forma parte de: Fotos de aves, visite el [mapa del sitio](http://www.avesfotos.eu).
<http://www.avesfotos.eu>