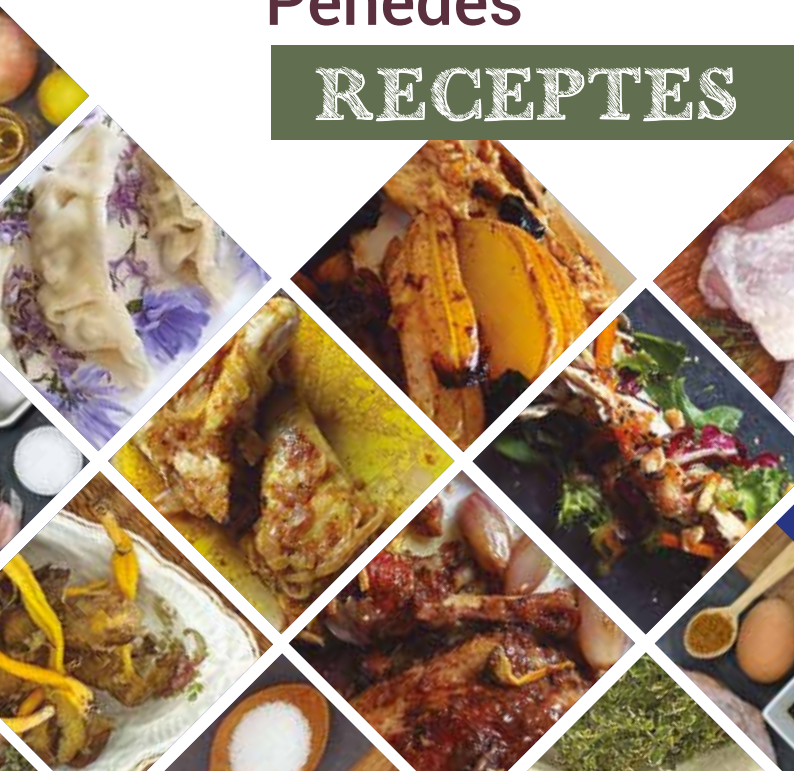




El Gall del Penedès

RECEPTES





ÍNDIX

4 Gall a l'estil àrab

7 Gall del Penedès amb farcit nadalenc

10 Gall del Penedès a l'estil oriental

12 Gall del Penedès escabetxat i amanida de gall amb vinagreta de fruits secs

15 Gyoza de Gall Negre del Penedès al Xarel·lo

20 Gall del Penedès al vi Negre

Cuinar sense por

◆ En el marc de la Fira del Gall de 2019, la novetat va ser animar la gent a cuinar SENSE POR el Gall del Penedès. Per això es va organitzar l'Aula de Cuina.

En aquest espai vàrem tenir la sort de comptar amb “cuinetes” no professionals, que fa temps aposten i creuen en aquest producte i n’han fet unes receptes molt interessants amb Gall del Penedès.

El Consell Regulador de la IGP i l'Associació de Criadors de la Raça de Gallines Penedesenca hem volgut fer-ne un primer recull i publicar-les perquè arribin a totes les cases.

Són receptes originals de cada un dels seus creadors, no s’han fet canvis ni modificacions. Això fa que cadascú hi pugui fer aquells canvis o modificacions (gustos, possibles al·lèrgens, etc..) que més li convinguin.

Des d'aquí, volem agrair la seva participació i els animem a no deixar d'experimentar i compartir les seves creacions gastronòmiques.

Esperem que les gaudiu. ◆

Consell Regulador de la IGP
Associació de Criadors de la Raça de Gallines Penedesenca



Gall a l'estil àrab

Ingredients

Per al gall

- ◆ 1 gall
- ◆ 2 cebes
- ◆ Julivert
- ◆ Pebre negre, gíngebre, safrà, cúrcuma
- ◆ Mantega
- ◆ Oli d'oliva
- ◆ Sal
- ◆ Tomàquet
- ◆ 2 gots d'aigua, brou de carn / verdures

Per a l'arrop

- ◆ 250 g de prunes
- ◆ 150 g de panses
- ◆ ½ l de vi negre
- ◆ 1 taronja
- ◆ 1 llimona
- ◆ ½ branca de canyella

Preparació:

El primer que heu de preparar és el gall, li heu de fregar la pell amb llimona i sal i després deixar-lo reposar uns 10 minuts.

Mentre el gall reposa, comenceu a preparar la salsa amb totes les espècies, la ceba picada ben fina i el tomàquet ratllat.

Ara renteu el pollastre passant-li molta aigua i l'eixugueu amb una mica de paper de cuina fins que quedi ben sec.

Seguidament unteu el pollastre per dins i per fora amb tota la salsa. Tanqueu els peus perquè no caigui la salsa que hi ha dins i el deixeu reposar 30 minuts perquè la salsa impregni bé la carn.



Podeu aprofitar aquesta mitja hora per a fer l'arrop. El primer que fareu és posar les prunes i les panses a remullar, amb l'aigua ben calenta perquè s'hidratin.

En una cassola poseu el most, la taronja i la llimona, tallades a quarts i la branca de canyella. Deixeu-ho bullir uns 10 minuts.

Ho coleu tot bé, sobretot premeu molt bé la taronja i la llimona. Seguidament coleu les panses i prunes i les afegiu al most.

Deixeu reduir el most a foc molt lent fins que el suc sigui espès.

Quan tingueu el pollastre reposat, el poseu en una olla a rostir amb tota la salsa i l'oli d'oliva. Quan el tingueu marcat per tots els costats, el deixeu primer per la banda del pit tocant al fons de la cassola. Afegiu aigua o brou de carn o verdures i el tapeu, perquè es vagi coent amb el seu propi vapor, durant 30 minuts aproximadament.

Passat aquest temps, li doneu la volta i el deixeu amb el pit cap amunt. Si el veieu sense suc, li podeu afegir una mica de líquid i el deixeu 30 minuts més.

Durant aquest període de temps, que pot ser més d'una hora, tot dependent de la mida del nostre gall, heu de tenir molta cura, heu de procurar que mai es quedi sec i controlar el foc perquè no bulli massa. Penseu que en la cuina els temps de cocció són molt relatius i en aquest cas ens fixarem més en el punt de cocció del nostre gall.

Quan tingueu el gall cuit i tendre, el traieu i el col·loqueu en una safata per anar al forn.

Finalment l'unteu amb mantega a temperatura ambient per tot arreu i el poseu al forn a 180°C durant 10 minuts, amb tot el seu suc. Aquest últim pas es fa per donar-li color.

El podeu servir en una safata ben bonica, sencer o tallat, amb la salsa per sobre i l'arrop a part.

Gall del Penedès amb farcit nadalenc

Ingredients

Per al gall

- ◆ 1 gall de 4 kg sencer i net per dins
- ◆ 100 g de salsitxa, tallada a trossos petits
- ◆ 100 g de carn magra de porc tallada a daus
- ◆ 200 grs de prunes amb pinyol
- ◆ 50 g d'orellana de préssec, tallada petita
- ◆ 1 poma Golden, tallada i pelada
- ◆ ½ tòfona negra, ratllada o tallada molt petita
- ◆ 70 g de pinyons
- ◆ 100 ml de vi ranci
- ◆ Sal i pebre
- ◆ 200 g de greix de porc
- ◆ 100 ml de conyac
- ◆ 100 ml de xerès dolç
- ◆ 300 ml d'aigua mineral



Preparació


- 1) Repassem el gall de canons i el passem per la flama per tal de deixar-lo ben polit. Finalment el rentem i el salpebrem per dins i per fora.
- 2) En una paella amb una mica de greix i amb el foc alt, fregim els daus de carn magra 3 minuts, i els salpebrem.
- 3) Tirem-hi les salsitxes a tallets i continuar fregint 3 minut més
- 4) Tirar-hi el vi ranci i deixem-lo reduir a la meitat, 1 minut
- 5) Dins d'un bol prou gran, hi barregem les prunes, les orellanes, la poma, la tòfona, els pinyons, la carn, la salsitxa i el suc de la paella. Ho amanim amb sal i pebre.
- 6) Posem el farcit dins del nostre gall i el cosim o tanquem amb escuradents.

Cocció (3 hores aproximadament)

- 1) Escalfem el forn a 190°C. Col·loquem el gall en una greixonera amb el pit a la part de sobre i hi posem greix al damunt i al voltant. Ha de coure al forn uns 40 minuts.
- 2) Traiem la greixonera del forn, hi afegim el conyac, el xerès i l'aigua. Tombem el gall, deixant el pit a la part de sota, i el tornem a posar al forn a 140°C durant 2 hores. Cada 30 minuts, amb una cullera, anem mullant la peça amb el suc de la cocció.
- 3) Trraiem de nou la greixonera del forn i tornem a tombar el gall amb el pit a la part de sobre. Ha de tornar a entrar al forn uns 20 minuts més a 140°C, perquè tingui un bonic aspecte de rostit.
- 4) Traiem finalment la greixonera del forn. Cal col·locar el gall en una plàtera per presentar-lo sencer a taula. Colar el suc del rostit per un colador fi i amb una cullera retirem el greix que sobrarà. Ens quedarà un suquet fosc amb tots els gustos del farcit. Posem aquest suc ben calent en una salsaera.

Presentació a taula

Serà tot un espectacle, arribar a taula amb una peça com aquesta. Cal anar repartint tall i farcit, acompanyat amb el suc de la salsera. Hi posarem també les clàssiques prunes i els fantàstics pinyons.



**Raça autòctona
d'aviram
del Penedès,**
de creixement lent
(mínim de 16 setmanes)
fins que adquireix tots els
seus valors nutricionals.

Gall del Penedès a l'estil oriental

Ingredients Preparació:

- ◆ 1 gall
- ◆ 4 cebes
- ◆ Oli
- ◆ Sal
- ◆ Curri
- ◆ Llimona
- ◆ Mel
- ◆ Salsa de soja

La nit abans, deixem els trossos de gall a la nevera en maceració, amb curri, suc de llimona i oli.

En una cassola amb oli, salem i daurem els talls de gall que tenim en maceració des d'ahir.

Mentrestant tallem la ceba a la juliana i, quan estigui ben daurat el gall, la posem per sobre.

Abaixem el foc i hi tirem una cullerada de mel, una mica de salsa de soja i una de curri. Deixem que es cogui fins que el gall estigui fet.

El servirem acompanyat d'un arròs basmati.





Gall del Penedès

escabetxat i amanida de gall
amb vinagreta de fruits secs

Ingredients

Per al gall escabetxat

- ◆ 1 gall del Penedès
- ◆ 2 cebes
- ◆ 2 pastanagues
- ◆ 1 cabeça d'all
- ◆ 1 branca de farigola
- ◆ 1 branca de romaní
- ◆ ½ vas de vinagre (jo faig meitat de poma i meitat de vi chardonnay)
- ◆ 1 vas de vi blanc
- ◆ Oli, sal i pebre negre en pols

Per a l'amanida

- ◆ Diferents tipus d'enciam

Per a la vinagreta:

- ◆ 3 cullerades d'oli verge d'oliva extra 1a pressió
- ◆ 1 cullerada de vinagre de Mòdena
- ◆ Sal
- ◆ Pebre negre
- ◆ Fruits secs (pipes de gira-sol, de carbassa, nous, festucs, sèsam, xia)





Recepta per a fer el gall:

Salpebrem el gall. El marquem a una cassola fins que quedi daurat. El traiem i el reservem.

A la mateixa cassola i amb l'oli de marcar el gall, posem les cebes tallades a juliana, la pastanaga i la cabeça d'all.

El deixem coure uns 10 minuts. Afegim el gall, la farigola i el romaní, el vinagre i el vi. Si convé, hi afegim una mica d'aigua. Ho deixem coure uns 50 minuts a foc mig i ja el podem servir.

Recepte per a l'amanida:

Agafem els pits del gall escabetxat i els tallem.

Hi afegim la barreja d'enciams i hi posem la vinagreta de fruits secs. Servir. BON PROFIT!

Au rústica criada en llibertat; per tant, amb bona vitalitat i resistent al fred i a la calor. Els seus galliners disposen de sortida a l'exterior.



Gyoza de Gall Negre del Penedès al Xarel·lo

Ingredients

Per a la massa de Gyoza

- ◆ Farina de blat, 200 g
- ◆ Aigua, 100 ml
- ◆ Sal, 1/2 culleradeta
- ◆ Farina de Blat de Moro, una mica per a enfarinar

** També hi ha l'opció de comprar-les fetes en qualsevol comerç de productes asiàtics. Són econòmiques i donen molt bon resultat.*

Ingredients per al farcit

- ◆ 200 g de carn de Gall Negre del Penedès (pit i cuixa sense ossos)
- ◆ 50 g de col
- ◆ 25 g de ceba tendra
- ◆ 2 gots de vi blanc Xarel·lo
- ◆ 1 gra d'all picat
- ◆ 1 rovell d'ou
- ◆ 1/2 cullerada de gingebre ratllat
- ◆ 1 cullerada de salsa de soja
- ◆ 1 cullerada de farigola
- ◆ 3 culleradetes de sucre
- ◆ 1/2 cullerada de Farina de Blat de Moro
- ◆ Sal, pebre i oli d'oliva



Com preparar la massa:

Escalfem l'aigua amb la sal fins que es dissolgui bé, però sense que arribi a bullir.

Posem la farina en un bol, fem un forat al mig i hi aboquem l'aigua calenta.

Barregem bé amb cullera de fusta fins que es comenci a formar una massa que no s'enganxi al bol en remenar.

Tot seguit, la passem del bol al taulell i la seguim pastant fins a tenir una massa llisa que no s'enganxi a les mans (durant uns 10 minuts).

Fem una bola, l'emboliquem amb paper film i la deixem reposar mitja hora fora de la nevera.

Un cop passat aquest temps, dividim la massa en dues parts, una la tornem a treballar amb les mans, mentre l'altra la reservem tapada amb paper film perquè no s'assequi.

Després de pastar-la uns 3 o 4 minuts, formem un cilindre allargat amb la massa i la tallem en 10 parts iguals. Farem una boleta de cada una de les porcions.

Finalment, repartim una mica de farina de blat de moro sobre el taulell, enfarinem les boletes, perquè no s'enganxin i les estirem amb el corró fins a obtenir un "disc" de massa d'1 mm de gruix aproximadament.

Anem estirant les boletes, una per una, i les apilem una sobre l'altra, enfarinant-les amb farina de blat de moro, perquè no s'enganxin, i tapant-les amb un drap perquè no s'assequin.

Repetirem la mateixa operació amb la massa que havíem reservat.

Un cop estirades totes les porcions, es poden congelar o guardar a la nevera, embolicades en paper film durant 3 o 4 dies.



Com preparar les Gyozas:

Escalfem el vi a foc lent amb 2 cullerades de sucre, fins que aquest es dissolgui completament.

Mentrestant, desossem el gall i anem picant finament la col, l'all i la ceba tendra. Ho reservem tot per a més tard.

Un cop dissolt el sucre al vi, pugem el foc i, quan comenci a bullir, amb molt de compte ho flamegem per a eliminar l'alcohol.

Quan s'apagui la flama, el retirem del foc i en reservem mig got. A la resta de vi, hi afegim la carn de gall a dins i ho deixem macerar uns 10 minuts.

Passada aquesta estona, piquem bé la carn, preferiblement a ganivet, perquè es notin trossets.

En un bol, posem la carn, la salpbrem i hi anem afegint tots els ingredients, menys la farina, l'oli i el vi. Mentre, ho anem remenant bé.

Un cop tinguem a punt el farcit, sobre el taulell estirem 10 "discs" de massa de gyoza. És recomanable anar-les fent de 10 en 10, mentre les 10 primeres es couen, tindrem temps d'omplir les següents.

Amb una cullereta, posem una mica de farcit al mig del "disc", el just perquè quedi ple.

Amb les mans, els anirem tancant, en forma de mitja lluna, com si d'una cresta es tractés. Perquè s'enganxin les dues meitats, amb els dits mullem amb aigua la part interior i més exterior dels "discs".

Seguidament, posem a escalfar a foc mig, una paella amb oli, on càpiguen bé les 10 gyozas.

Un cop calenta, col·locarem les gyozas a la paella amb la cresta cap amunt i les deixarem fins que estiguin ben daurades per la part de sota.

És el moment de recuperar el vi reservat. Hi dissolem la mitja cullerada de farina de blat de moro remenant bé i l'aboquem a la paella.

Finalment, ho deixem coure al vapor, és a dir, amb la tapa col·locada. Uns 8 minuts després, s'haurà evaporat tot el líquid i tindrem les gyozas cuites i a punt per a servir. Les podem acompanyar amb una mica de salsa de soja al gust.

Temps de preparació: Una hora

Temps de preparació comprant la massa de Gyozas: 20 minuts

Ingredients per a 20 unitats



La seva **dieta** inclou **granets de raïm**, característiques organolèptiques diferencials respecte d'altres dietes.

Gall del Penedès

al vi negre

Ingredients

Per al gall

- ◆ 1 gall
- ◆ 150 g de cansalada virada a daus
- ◆ 1 ceba de Figueres gran
- ◆ 50 ml d'oli d'oliva verge extra
- ◆ 750 ml de vi negre del Penedès
- ◆ Sal, pebre, oli i sucre
- ◆ 400 g de bolets frescos molt petits
- ◆ 300 g de cebetes de platillo
- ◆ Aigua mineral
- ◆ 15 g de mantega
- ◆ 5 g de farina

Per al Parmentier de xirivia

- ◆ 3 xirivies
- ◆ 3 patates
- ◆ Mantega
- ◆ Nata
- ◆ Sal i pebre





Preparació

Comenceu a netejar el gall de les possibles plomes i passeu-lo per la flama, el talleu a octaus i després el reserveu.

A continuació piqueu la ceba de Figueres molt fina. Talleu també la cansalada a daus menuts.

En una cassola gran i amb l'oli ben calent, poseu la cansalada i el gall salpebrat. El coeu a mig foc uns deu minuts aproximadament, tot remenant fins a aconseguir un color ben ros.

Després retireu de la cassola el gall i la cansalada i ho reserveu. Fet això, afegiu a la cassola, en el mateix oli, la ceba picada i la deixeu sofregir lentament fins a confitar-la, uns 15 minuts.

Afegiu-hi el vi i espereu que arrenqui a bullir. Afegireu també el gall i la cansalada i deixeu-ho coure molt lentament, amb la cassola tapada, uns 60 minuts.

Mentrestant, escaldeu 1 minut les cebes de platillo per poder pelar-les millor. Un cop pelades, les poseu en una paella amb un xic d'oli, un pols de sal, dues cullerades de sucre i dos dits d'aigua. Han de coure lentament uns 15 minuts i, un cop cuites però senceres, les reserveu.

A part escaldeu els xampinyons amb aigua i sal durant 1 minut, els coleu i els saltegeu en una paella amb una mica d'oli i sal; han de quedar cuits al punt, uns tres minuts.

Finalment, en un cassó petit prepareu el roux, fent coure delicadament la farina amb la mantega; no s'ha d'enrossir, només s'ha de coure uns breus moments (uns 5 segons) i el reserveu.


Quan ha passat el temps, s'ha de controlar si ja està tendre el gall, per si li calguessin uns minuts més. Quan tinguem el gall ben tou, afegiu a la cassola: les cebetes, els xampinyons i el roux; deixeu-ho coure molt lentament 3 minuts més i afineu de sal.

Elaboració Parmentier de xirivia

Peleu i talleu les patates i les xirivies. Poseu-les a bullir vigilant bé que quedin tendres, no desfetes.

Un cop cuites, les coleu, les poseu en un recipient alt i les tritureu. Afegiu-hi una mica de nata i mantega, sal i pebre.

Ha de quedar un puré espès de la textura d'un iogurt grec.



La carn és més sana,
la cria
en règim de llibertat
i el **contacte amb la
natura** fa que el gall
desenvolupi
mecanismes immunitaris.

El Gall del Penedès

RECEPTES



AJUNTAMENT
VILAFRANCA
DEL PENEDÈS



Vi afranca del Penedès
CAPITAL DEL VI



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals