

El Faisán como algunas otras variedades de aves de caza, como, la becada, perdiz y la fotja, conservan su genuino sabor, cuando, una vez sacrificadas se conserva unos días suspendidas con plumas en lugares refrigerados y bien aireados.

El faisà, com alguna altre vareitat d'aus de caça, com la cega, la perdiu i la fotja, conserven el seu genuí sabor quan, una vegada sacrificades es conserven un parell de dies penjades al rebost, si est tracta d'un lloc ventilat i refrigerat.

En caso de que el ave cazada no se hubiera desangrado, como suele ser habitual, les sugiero que una vez desprovistas de plumas y plumillas, debes pasarlas por la flama, acto seguido prepara un baño de agua y vinagre al 50% donde de víspera sumergirás las aves con el fin de que las partes manchadas de sangre o cuajarones se desprendan y dichas partes se limpien y blanqueen.

En cas de que l'au caçada no s'hagués dessagnat, com sol ser habitual, vos puc recomanar que una vegada estiguin ben plomades, les heu de passar per una flama i, tot d'una, submergiu-les en un bany d'aigua i vinagre al 50% . Tot i això, la víspera de cuinar-les, amb la finalitat de que les bandes tacades de sang o gleves, es netegin i blanquegin.

Las carnes de Faisán así como la de la Becada por su fina textura son

consideradas Carne Real, debiendo considerar el conocimiento que precisa al usuario relativo al punto de maceración que las carnes de caza en general necesitan antes de cocinarlas.

Les carns de faisà i la cega, per sa fina textura, son considerades “carn reial », Per això l'usuari ha de coneixer el punt òptim de maceració relatiu a la peça que s'ha de ciunar.

Llegados a este punto dispondrás de las aves elegidas para el comienzo de la elaboración y que en este caso les mostrare la preparación y cocinado del Faisán trufado.

-Mezcla los ingredientes descritos, rellena las aves, cose los orificios. Pasa las piezas por la sartén con un poco de aceite de oliva y manteca roja. Acto seguido cuécelos de 30 a 40 minutos en olla exprés con lo que a continuación paso a describir.

Arribats a aquest punt, una vegada tríades les peces que voleu ciunar, heu de seguir els punts que detallaré a continuació.

Aquesta vegada, es tractarà s'un faisà trufat.

-Barrejau els ingredients descrits. Farceix les aus i cus els orificis. Passa les peces per la pella amb un poc d'oli d'oliva i saïm vermell. Seguidament, cou-les de 30 a 40 minuts dins una olla « exprés » amb el que vos diré seguidament:

Un tassó de vi de murtó o d'Oporto

Un tassó d'aigua

Una ceba escalonia trocejada

4 pastenagues

2 porros (la part tendre, sense fulles)

100 grams de'ametlles crues

100 grams d'avellanes

Sal.

PER A 4 PERSONES

**Dos o tres faisans (segons la mida que facin).
Posar-lis sal i pebre per dins i reservar-los**

FARCIT PER UNITAT

**150 grams de carn picada de porc
100 grams de panxeta tallada en daus
4 dolces de bescuit banyades en llet
50 grams de pinyons nacionals
4 figues seques picades
Sal i pebre al gust
Una copeta de vi de codony o de vi d'Oporto.
40 grams de tofones laminades**

Un vaso de vino de Murtó o de Oporto.

Un vaso de agua.

Una cebolla Escalonia troceada

4 Zanahorias.

2 Tallos de puerros.

100 gr de Almendras crudas.

100 gr de Avellanas.

Sal.

PARA 4 PERSONAS:

dos o tres faisanes según tamaño.

**Salpimentarlos interiormente y
reservarlos.**

Relleno por unidad

- 150 gr de carne picada de cerdo.**
- 100 gr de panceta cortada a dados.**
- 4 Dolçes de Bascuit mojado en
leche.**
- 50 gr de piñones nacionales.**
- 4 Higos secos picados.**
- 40 gr de trufas laminadas.**
- Sal y pimienta al gusto.**
- Una copa de vino de Membrillo o
en su defecto vino de Oporto.**

PURÉ DE CASTAÑAS

_ kilo de castañas repeladas

_ litro de leche

1 barrita de canela

2 clavos de especia

2 cucharadas sopera rasas de azúcar de caña.

Cuece los ingredientes descritos hasta que las castañas estén tiernas. Decanta la canela y los clavos. Licua el resto y pásalo a mesa bien caliente.

Nota: Antes de licuar las castañas ten en cuenta si después de la cocción hay demasiado liquido, puesto que debe quedar con la misma textura del puré de patatas.

PURE DE CASTANYES

Mig kilo de castanyes pelades

Mig litre de llet

Una barreta de canyella

Dos Claus d'espècie

Dues cullerades soperes rases de ducre de canya

Cou els ingredients descrits fins que les castanyes estiguin ben tendres. Treu la canyella i els Claus. Liqua la resta i passa-ho a la taula ben calent.

NOTA: abans de liquar les castanyes, comprova si després de coure-ho hi ha massa liquid. Ha de quedar amb la mateixa textura que el puré de patates.

Concluida la cocción, saca las aves, tritura lo que quedó en la olla, pásalo por el chino y suaviza

Concluida la cocción, saca las aves, tritura lo que quedó en la olla, pásalo por el chino y suaviza la salsa con una jícara de nata.

Sírvela en salsera bien caliente.

Cuaratea las aves y sírvelas en plato caliente tapado de salsa y acompañado de puré de castañas y el relleno repartido.

Acabada la cocció, treu les aus, capola el que resta a l'olla, passa-ho per un "xino" i suavitzo la salsa amb una xicra de nata. Serveix-la en una saolsera ben calenta. Esbocina les aus enquarts i serveix-les en un plat calent tapa de salsa i acompanyat de puré de castanyes i el farcit repartit.

Dice la leyenda que:

El Archiduque Luis Salvador hacía que la cocinaran las aves de caza cuando de suspendidas se le caían las plumas.

Los romanos allá por el ciclo III después de Cristo tomaban las carnes casi al punto de putrefacción y para quitar el mal gusto una vez hervidas o asadas, las cocinaban con una salsa llamada Garúm según consta en el libro “El arte de Cocinar” del gran cocinero de aquella época Marco Gavio Apicio.

Diu la llegenda que l'Arxiduc LUIS SALVADOR FEIA QUE LI CUINASSIN ELS AUCELLS DE CAÇA QUAN, UNA VEGADA PENJADES AL REBOST, LI QUEIEN LES PLOMES.

ELS ROMANS, ALLA PEL SEGLE III D.C. MENJAVEN LES CARNS DE CAÇA GAIREBE ALPUNT MATEIX DE PUTREFACCIO. PER TAL DE LLEVAR-LIS EL MAL GUST, UNA VEGADA BULLIDES O TORRADES, LES CUINAVEN AMB UNA SALSA QUE ES DEIA « GARUM », SEGONS CONSTA AL LLIBRE « L'ART DE CUINAR », DEL GRAN CUINER D'AQUELLA ÈPOCA MARCO GAVIO APICIO. XISCO BONNIN