



INGREDIENTS

- 18 unitats d'enciam de cabdell
- 300g carn picada de vedella
- 300g carn picada de porc
- 120g pa mullat amb llet
- 15 julivert
- 40g formatge de cabra curat
- 2g all
- 30g panses
- 20g avellanes
- 15g ametlles
- 1 ou
- 2 rovells
- 2 unitat clau
- 1g nou moscada
- Sal i pebre
- 300g brou de pollastre
- Oli d'oliva verge extra (q.s.)
- Avellanes picades per espessir (q.s.)

OBSERVACIONS

Cuynera Catalana. 1851.

NOTES:

ELABORACIÓ

1. En un bol barrejar la carn picada amb el pa mullat amb llet, el julivert picat, el formatge de cabra ratllat, l'all picat, les avellanes i les ametlles picades, les panses, les espècies fetes pols, l'ou i els dos rovells, la sal i el pebre. Procurar que en resulti una massa homogènia.
2. Fer pilotes d'uns 60g cada una. Deixar refredar.
3. Bullir l'enciam sencer durant 40 segons en una olla amb aigua abundant. Retirar i submergir en aigua amb gel. Un cop freda escórrer i assecat convenientment amb paper absorbent.
4. Col·locar l'enciam en vertical sobre la seva arrel. Obrir les fulles que l'envolten en forma de flor.
5. Retirar la part central de l'enciam amb l'ajuda d'un ganivet i retirar.
6. Posar en el seu lloc una de les boles de carn. Tornar a tancar les fulles exteriors de l'enciam i reprendre la forma.
7. Embolicar amb paper de plàstic transparent tipus film mantenint la forma de l'enciam. Deixar refredar a la nevera durant almenys una hora.
8. Desembolicar els enciams, lligar-los amb fil de cuina com si es tractés d'un tall rodó però procurant no prémer excessivament.
9. Amanir l'enciam amb sal i pebre i rostir ràpidament per ambdues bandes en un paella amb oli d'oliva verge extra.
10. Afegir el brou de pollastre, deixar que arrenqui el bull i abaixar el foc. Tapar i deixar coure durant 20-25 minuts. Girar l'enciam a meitat de cocció.
11. Treure els enciams del brou reduït. Afegir unes poques avellanes picades per espessir la salsa.
12. Servir l'enciam calent i mullar amb la salsa.

