



# XI jornada

de la **41<sup>a</sup> fira avícola**  
**raça prat**

**10 de desembre**  
**de 11 a 13 h**

**Centre  
de Promoció  
Econòmica**

**Fires del Delta:  
aparadors de ciutat i promoció  
dels productes agroalimentaris locals**

Ho organitza:  
CENTRE DE PROMOCIÓ ECONÒMICA  
de l'Ajuntament del Prat de Llobregat

- 11.00 h ● **BENVINGUDA:**  
A càrrec de **Marta Mayordomo**, regidora de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme de l'Ajuntament del Prat de Llobregat
- 11.10 h ● **PONÈNCIA 1: Resultats en la selecció de dues estirps d'aviram de la raça Prat**  
A càrrec d'**Amadeu Francesch** i **Marta Ribas**, tècnics del Programa de Conservació i Millora de races de gallines catalanes a l'IRTA i a AVIRAUT.  
**PONÈNCIA 2: Com s'alimenta un pollastre del Prat**  
A càrrec de **Ramón Cedó**, professor de veterinària de la UAB i veterinari assessor de producció de la IGP raça Prat.
- 12.00 h ● **TAULA D'EXPERIÈNCIES: Fires del Delta, aparadors de ciutat i promoció dels productes agroalimentaris locals**  
Dinamitzadora **Marta Raurell**, responsable de l'Oficina de Mercats i Fires de la Diputació de Barcelona  
- Fira de la Puríssima de Sant Boi  
- Fira de l'Espàrrec de Gavà  
- Fira de Sant Isidre de Viladecans  
- Fira de les Cireres de Sant Climent  
- Fires de Castelldefels  
- Fires de Begues  
- Fira Avícola del Prat de Llobregat
- 12.50 h ● **UNA PROPOSTA DE RECEPTE DE LA XARXA DE RESTAURANTS EL PRAT DEGUSTA'L**  
A càrrec de **Tomás Rodríguez**, del restaurant Axarquía
- 13.15 h ● **CLOENDA**  
**TAST DEGUSTACIÓ:** De pollastre raça Prat i carxofa Prat a càrrec de Toni Tàrrega



Ajuntament del Prat de Llobregat

[www.elprat.cat](http://www.elprat.cat)



PROGRAMA

# recepta

Restaurant **Axarquía**

*Pota blava amb farcелlets de col, bacó i puré d'orellanes al anís*

## **Ingredients per al pollastre:**

- 1 pollastre pota blava tallat a quarts
- 3 carcanades de pollastre
- 2 cebes
- 1 porro
- 1 pastanaga
- 2 tomàquets madurs
- 1 got de vi blanc
- Oli d'oliva verge
- Sal i pebre

## **Elaboració del pollastre:**

Per fer el brou, tallem les carcanades de pollastre a trossos grans. Posem oli a escalfar en una olla, hi introduïm les carcanades i les fregim. Després, les retirem i les reservem. En la mateixa olla, hi posem totes les verdures tallades a trossos i les anem remenant fins que estiguin lleugerament saltades. Després hi aboquem el vi blanc i el deixem reduir. A continuació hi afegim una altra vegada les carcanades, les cobrim amb aigua i ho deixem bullir unes 4 hores a foc lent. Després, colem el brou i el reservem.

D'altra banda, tallem el pollastre pota blava a quarts, el salpebrem i el marquem en una cassola amb oli ben calent. Ha de quedar ben ros.

Cobrim el pollastre amb el brou que hem fet, el tapem i el deixem bullir a foc suau entre 75 i 90 minuts, fins que s'estovi. Un cop el pollastre estigui cuit i el brou s'hagi reduït i espessit, hi afegim els daus de bacó, que abans haurem saltat en una paella. Ho reservem tot plegat.

## **Ingredients per als farcелlets de col:**

- 1 col d'inviern
- Soja
- Oli d'oliva verge

## **Elaboració dels farcелlets:**

Esfellem la col i guardem les fulles verdes per una banda i les fulles del centre per una altra. Les fulles verdes les guardem senceres, per poder fer els farcелlets. Les fulles del centre, més groguenques, les tallem molt fines i les coem en aigua bullint. Un cop cuites, les saltem en una paella amb oli i la soja, i les reservem.

D'altra banda, posem a bullir les fulles més verdes en una olla amb aigua; un cop bullides, les deixem escórrer, les assequem amb paper de cuina i les reservem. Per fer els farcелlets, estirem bé les fulles i al centre de cadascuna hi posem una cullerada de fulles saltades amb soja i les anem embolicant una per una. Han de quedar de la mida d'una pilota de golf. Un cop hem fet les boles, les enfarinem, les fregim i les reservem.

## **Ingredients per al puré d'orellanes a l'anís.**

- 500 g orellanes
- 700 cc brou de verdures
- 1 estrella d'anís

## **Elaboració del puré:**

Posem a coure les orellanes amb el brou de verdures i l'estrella d'anís, fins que les orellanes estiguin ben toves. Traiem l'estrella d'anís i ho trituram amb el robot de cuina fins que quedi un puré fi. Ho rectificam de sal i ho reservem.

## **Muntatge del plat:**

En la base de cada plat hi fem una llàgrima amb el puré d'orellanes. En un costat, hi posem 2 farcелlets de col i en l'altre, hi disposem el pollastre pota blava. Ho salsem amb el brou de la cocció del pollastre i hi afegim uns quants daus de bacó.



**AXARQUIA**  
RESTAURANT



# +Info

## **INSCRIPCIONS:**

### **CENTRE DE PROMOCIÓ ECONÒMICA**

Carrer de les Moreres, 48 (cantonada av. Verge de Montserrat) 08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

Tel. 93 478 68 78 - Fax 93 478 51 47

A/e: aceves@elprat.cat

[www.economia.elprat.cat](http://www.economia.elprat.cat)

Ho patrocina:



Amb el suport:



Hi col·laboren:

