

# Crostada/Pastís de xai i salsitxa amb all i pinyons

*Del llibre "Nou art de cuina: tret de l'escola de l'experiència econòmica" (1745)  
(Raimundo Gómez del Val) Fra Juan Altamiras*

*"Cortarás lo magro de la carne, la picarás con un pedazo de tocino entre magro y gordo, con peregil, unos granos de ajos; (ya dixe se podian omitir los ajos; pero por ser esta especie mas comun entre los pobres, por esso la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas los nombre, que por mi pais tengo alguna excusa) echa el picado en la sartèn, y quando estè bien emperdigado lo pondrás en la olla, paraque se cueza: tendrás cocidos unos trozos de longaniza, y los partirás à ronchas delgadas; sazonarás el gigote de todas especias, y unos piñones remojados, lo vaciarás en una torteraancha, batiendo huevos correspondientes à la carne; echarás mas de la mitad con la longaniza, rebolviendolo todo, y la otra parte de huevos por encima; y si quieres echar azucar y canela, puedes muy bien, si no canela solamente: pon la vasija entre dos fuegos, hasta que se quaxe; es muy buen plato".*

## INGREDIENTS

- 600 g de xai o anoll picat
- 75 g de pernil viat curat picat
- 4 grans d'all ben picats (o quantitat al gust)
- 2 cullerades de julivert picat
- 125 g de llonganissa o salsitxa per a cuinar, tallada en trossets
- 1 cullerada de pinyons torrats i picats
  - 1 bon pessic de clau molt
  - 1 bon pessic de canyella
    - 1 ou batut
- fulles de sàlvia o llorer (opcional)

## PROCEDIMIENT

- Escalfa el forn elèctric a 170 °C (punt 3 en els forns de gas).
- Posa en un bol gran tots els ingredients menys les fulles de sàlvia o llorer, pasta bé, condimenta i col·loca la mescla en el motlle antiadherent d'aproximadament 24 × 10 × 6 cm.
- Adorna amb les fulles de sàlvia o llorer,
- Posa el motlle en una font gran amb 2 cm d'aigua, fica-la en el forn a mitjana altura i deixa fer 50 minuts o fins que la carn comenci a separar-se de les vores.
- En punxar amb un escuradents, el suc que salta ha de ser translúcid, no vermell.
- Desemmotlla i serveix calent, o deixa refredar en el propi motlle amb uns pesos per damunt i descarta el greix que hagi deixat anar abans de servir-lo fred com a paté.
- Queda ben servit fred quan tens molts convidats, acompanyat amb una amanida d'arròs a les herbes, amanida de créixens lligats en ramillets amb una tira de cebollí i una salsa de codony

# Crostada/Pastís de xai, pollastre i carxofes

Del llibre "Nou art de cuina: tret de l'escola de l'experiència econòmica" (1745)  
(Raimundo Gómez del Val) Fra Juan Altamiras

*"Despues de picado el gigote lo cocerás y harás una hoja de esta massa, y la massa con harina mejor, ò la flor de la harina, un poco de vino blanco y azucar, con manteca de tocino, ò tocino picado: harás una hoja lo que coja la tartera, y pondrás alli el gigote; harás otra para encima, y si quieres pon dentro cogollos de alcachofas cocidas ò magras de pierna de perdices, pollos ò pechos de capones y otras viandas: luego pondrás la tartera ò fuego manso arriba y abaxo, que se embeba aquella humedad, despues de embebida pondrás la otra hoja encima, y para bañarlas tostarás azucar del blanco, y lo machacarás, y con claras de huevos bien batidos untarás la costrada, hasta que esté blanca, esto es, darle el baño despues de cocida, porque para el baño poco fuego basta. Podrá servir ò gente de suposicion, v. gr. obispo, provincial, &c. que para pobres es mucho regalo".*

## INGREDIENTS

- 600 g de xai picat 2 cullerades d'oli d'oliva
  - 2 cebes picades menudes
  - 3 grans d'all filetejats
  - 3 cullerades de julivert picat
- 12 cors de carxofa (en conserva o congelats)
- 150 g de pit de pollastre o bé una altra carn d'ocell
- 250 g de pasta fullada o pasta trencada
  - 1 rovell d'ou batut (per a donar lluentor)

## PROCEDIMIENT

- Posa el xai en un bol gran, i pre escalfa el forn a 190 °C (punt 5 si és de gas).
- Escalfa en una paella l'oli d'oliva i escalfa la ceba juntament amb l'all. Incorpora al xai.
- Afegeix el julivert i la meitat dels cors de carxofa, i condimenta.
- Divideix la pasta fullada o la pasta trencada en dues i estira amb el corró per a obtenir dos rectangles d'aproximadament 30 × 25 cm.
- Col·loca un sobre la safata de forn antiadherent (no ha de cobrir-la per complet). Disposa damunt el farciment de xai, però assegura't de no arribar a les vores.
- Tala el pollastre en rodanxes fines, i la resta de les carxofes en dues.
- Disposa tots dos ingredients sobre el xai, tapa amb l'altre rectangle de massa, humiteja les vores i segella'ls pessigant o amb pressió.
- Enforna 20 minuts, baixa la temperatura a 170 °C i deixa fer 25 minuts més. Comprova amb un escuradents que la carn estigui feta.