

# CUIXES DE PIOCA FARCIDES

Ingredients: (per a una cuixa de pioca - 5 persones)

*Farciment:*

- 150 g de carn de socissa
  - 50 g de bloc de fetge gras o de molsa d'ànec
  - 2 fetges pollastre cuits i picolats
  - 1 escalunya picada
  - 2 llesques de pa de molla xucats amb llet
  - 50 g de marrons de llauna esmicolats
  - 25 g de bolets negres (rehidratats amb aigua bullent)
  - 1 ou
  - 1 cullerada d'Armagnac
  - sal i pebre
- 
- 2 llesques fines de ventresca salada
  - brou de gallina
  - espinacs trinxats
  - enciam

Barrejar tots els ingredients del farciment i posar a la nevera.

Desossar la cuixa de pioca sense l'obrir massa.

Farcir la cuixa i cosir-la per a mantenir el farciment a l'interior.

Posar les llesques de ventresca a sobre i lligar el tot amb un cordill fi.

Pinzellar amb mantega o greix d'ànec o oli d'oliva.

Posar en un plat i guarnir amb quelques marrons i escalunyes.

Coure al forn a 150° durant dues hores, arregant regularment amb brou de gallina.

Tallar en medallons arregats amb xuc de cocció.

Servir acompanyat d'un poc de gratinat delfinès, d'un marró, d'una escalunya i d'una fulla d'enciam bullida farcida amb espinacs trinxats.

