

Pasta amb bolonyesa de pollastre (textura E i C)

Ingredients per a 10 racions

Pasta tipus macarró o similar	500g en crudo
Carn picada de pollastre	180g
Oli d'oliva verge	100mL
Aigua	1500mL
Fulles de llorer	2u.
Espeidor goma xantana	12.5g
Base de samfaina (8)	500g

Elaboració

- 1 Coeu la pasta amb aigua juntament amb una fulla de llorer fins que absorbeixi tot el líquid. Un cop cuita, escampar-la sobre una safata gastronorm, batre i reservar.
- 2 Afegir un rajolí d'oli sobre una paella i daurar la carn. Afegir la base de samfaina i coure conjuntament durant 10 minuts. Un cop cuit, estendre sobre una altra safata gastronorm i batre fins als 3°C de temperatura.
- 3 Tritureu la bolonyesa de pollastre amb una trituradora. Afegir una mica d'aigua si es considera i colar-lo. Afegiu-hi 10g d'espeidor per corregir la textura i lligar la salsa.
- 4 Dividiu la quantitat de pasta prèviament cuita i batuda en dues parts, una meitat per a la textura E i l'altra meitat per a la textura C.
- 5 Per a la textura C, tritureu la pasta amb aigua i una mica d'oli. Afegir 2.5g d'espeidor per lligar la pasta.
- 6 Per emplatar la textura C, utilitzeu la pasta triturada prèviament i afegiu-hi uns 60g de salsa bolonyesa per sobre.
- 7 Per emplatar la textura E, col·loqueu primer la pasta reservada sense triturar, juntament amb uns 60g de salsa bolonyesa per sobre.

Observacions

Es recomana utilitzar una pasta tipus macarró o similar per evitar tirabuixons i plec. Sempre es pot afegir una mica d'aigua per rectificar la consistència, si així es considera. Recordeu que una forma fàcil de comprovar que la textura C és adequada, és clavant una cullera de plàstic petita que s'ha de mantenir dreta.