Galo assado

O sabor intenso do [recheio](https://www.receitasemenus.net/doces-indice/recheios-coberturas/) com chouriço, fígado e bacon recupera o simbolismo de uma lenda emblemática.

* 1 galo do campo (2 kg) com os miúdos
* 1 kg de [batatas](https://www.receitasemenus.net/receitas-culinaria/acompanhamentos/batatas/) redondas pequenas
* 1 chouriço de [carne](https://www.receitasemenus.net/carne/) pequeno
* 100 g de bacon
* 250 g de miolo de [pão](https://www.receitasemenus.net/receitas-culinaria/pastelaria-padaria/)
* 1 dl de leite
* 2 cebolas grandes
* 1 cabeça de alhos
* 3 tomates grandes
* 0,5 l de [vinho](https://www.receitasemenus.net/dicionario-vinhos/) verde
* 1 raminho de alecrim
* 1 ramo de salsa

De véspera, esmague os dentes de [alho](https://www.receitasemenus.net/alhos/), pique as folhinhas do alecrim e misture com um punhado de sal, 2 [colheres](https://www.receitasemenus.net/tabela-de-equivalencias-pesos-e-medidas/) de [sopa](https://www.receitasemenus.net/receitas-culinaria/sopas/) de [azeite](https://www.receitasemenus.net/receitas-culinaria/molhos-temperos/azeite-temperado/) e 1 dl de vinho verde. Tempere o galo, barrando-o por fora com esta pasta. Deixe repousar no frigorifico durante 24 horas.

No dia seguinte, coza os miúdos do galo em água e sal, tire a carne das asas e do pescoço e triture-a, juntamente com a moela, o fígado, o chouriço e o bacon.

Pique uma das cebolas e leve-a a alourar numa caçarola com azeite. Junte o preparado anterior, envolva e acrescente o miolo de pão desfeito no leite, mexendo bem. Recheie o galo com esta pasta e cosa a abertura com fio de [cozinha](https://www.receitasemenus.net/equipamento-de-cozinha/), para não sair.

Num tabuleiro, ponha azeite, o restante vinho verde, a outra cebola, cortada às rodelas, o tomate, sem peles nem sementes e cortado em pedaços e a salsa. Espalhe por cima umas pedrinhas de sal. Coloque o galo no tabuleiro e deixe repousar durante 2 horas, virando-o ocasionalmente para se impregnar nos aromas.

Lave as batatas, sem as descascar, enxugue-as, tempere-as com umas pedras de sal e distribua-as pelo tabuleiro.

Leve ao forno, pré-aquecido a 180º C. Deve assar em lume brando durante 90 minutos, virando-se o galo de vez em quando para dourar por igual. Acompanhe, por exemplo, com grelos cozidos e salteados em azeite e alho.