



Avícola Maria

AVIRAM DE L'EMPORDÀ

POLLASTRE ROSTIT A LA CASSOLA

INGREDIENTS: (6 PERSONES)

- 2 cebes
- 1 cabeça d'allis
- 2 tomàquets
- 1 fulla de llorer
- Conyac
- Brou de pollastre
- Sal
- Pebre
- Oli
- Llard (opcional)

ELABORACIÓ:

1. Salpebrar els trossos de pollastre i enrossir-los en una cassola amb oli i llard a parts iguals.
2. Afegir-hi les cebes a quarts, la cabeça d'allis, tomàquets a quarts i la fulla de llorer.
3. Deixar coure una mica.
4. Mullarem el rostit amb conyac i deixar-ho reduir fins que perdi l'olor.
5. Posar un xic de brou.
6. Tapar, abaixar el foc i deixar que cogui fins que el pollastre estigui tou.

AVÍCOLA MARIA SA

Ctra. Palafrugell-Regencós, Km 1 · 17255 Begur
Apartat de Correus 3 · 17200 Palafrugell
T. 972 30 43 00 · F. 972 61 09 66 · T. (cont. aut.) 972 30 02 92
A/e. info@avicolamaria.com
www.avicolamaria.com

