



# *Avícola Maria*

## AVIRAM DE L'EMPORDÀ

### POLLASTRE AL FORN AMB PATATES

#### INGREDIENTS: (6 PERSONES)

- 4 patates
- 2 cebes
- 2 tomàquets
- 1 pastanaga
- 1 pollastre (a quarts o com es vulgui)
- sal
- pebre
- oli
- cervesa, vi o cava

#### ELABORACIÓ:

1. En una plata posar una mica d'oli per la base, posar una capa de patates i de ceba a rodanxes i a sobre el pollastre que haurem prèviament salpebrat. També hi posem els tomàquets a rodanxes i les pastanagues.
2. Posar el forn a 190º, i de tant en tant anem girant el pollastre perquè es vagi fent dels dos costats.
3. Quan estigui torradet afegim la cervesa, vi o cava i el deixem una estona més.

#### 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](http://www.avicolamaria.com)

