



## POLLASTRE A LA REPUBLICANA

### INGREDIENTS PER A QUATRE PERSONES:

- 1 Pollastre
- 4 Patates grosses
- 1 Got de vi blanc
- 1 Pebrot vermell
- 1 Pebrot groc
- 1 Remolatxa
- Sal I Pebre

### PER A LA PICADA:

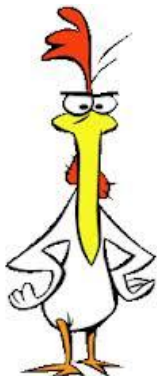
- 8 Alls
- 50g d'avellanes torrades
- 2 Llesques de pa torrat o 4/5 torrades
- 1 Litre de brou de pollastre
- Julivert



### ESTRIS QUE NECESSITAREM:

- 1 Cassola de fang
- 1 Morter I mà de morter o una minipimer
- 1 Cullera de fusta

**TEMPS APROXIMAT:** 1 hora 15 minuts  
**DIFICULTAT:** mínima  
**COST +/-** 12 euros



## PREPARACIÓ:

Mata, desploma I talla el pollastre en quatre trossos, el salpebres I l'introdueixes a la cassola, que ja serà calenta I amb oli. Tot seguit hi tires les patates tallades, també, en quatre trossos cadascuna I que vagi fent a foc mitjà.

En una olla a part hi poses el brou que es vagi escalfant.

Tot seguit prepares en el morter o en el pot del minipimer, els alls, les torrades, dos polsims de julivert, els 50g de avellanes I una mica de sal. Si ho fas amb el morter ajuda que no rellisqui la picada.

Ho piques tot fins que quedi una pasta I l'ajuntes amb el brou que ja estarà bullint, remena com si fos una sopa.

Quan el pollastre ja estigui mig fet hi afegeixes el brou amb la picada. Ho remenes tot una mica. Quan porti bullint uns 15 minuts, hi afegeixes el got de vi.

Ja està, deixes que faci xup-xup uns 30 minuts.

Agafa els pebrots I la remolatxa, talla de cada vegetal una tira d'uns 10cm de llarg per 2cm d'ample I ho passes una mica per la paella, perque s'estovi.

Decora el pollastre, quan ja estigui fet, amb la bandera republicana.



**BON PROFIT !!!!**

Carme, Paquita, Maria Lluïsa I



Cristina