

Karlos Arguiñano li dóna un toc oriental a aquesta recepta : **Pit de gall dindi agredolç amb meló**

Ingredients

- - Per a 4-6 persones :
- 800 g de pit de gall dindi
- 400 g de meló
- 1 pebrot vermell
- 1 porro
- 250 g de mongetes verdes
- 3 dents d'all
- 1 got de salsa de tomàquet
- 1 got de brou d'au
- 4 cullerades de salsa de soja
- 1 cullerada de vinagre
- 1 cullerada de sucre
- farina de blat de moro refinada
- aigua
- oli d'oliva
- sal
- pebre negre
- julivert (per a decorar)

Elaboració

Cal treure unes boletes al meló amb una cullera de boles i cal reservar-les en un bol . Cal que trossegeu la resta del meló i cal que el poseu en un got batedor i que el tritureu amb la batedora elèctrica . Reserva el suc.

Cal tallar els alls en làmines i cal fregir-los en una cassola ampla amb un rajolí d'oli . Quan agafin color cal que afegiu el gall dindi tallat a tires (gruixudes) i que el salpebreu i l'enrossiu bé a foc fort . Retira i reserva.

Cal tallar el pebrot vermell a tires (amples) i cal tallar el porro a rodanxes .

Llavors per a la preparació, fregiu el pebrot i el porro a la mateixa cassola que el gall dindi . Quan comencin a ofegar-se les verdures , afegiu el suc de meló , la salsa de tomàquet , el brou, el vinagre , la soja i el sucre . Coeu-ho a foc moderat durant 15 minuts fins que es redueixi. Poseu a punt la salsa amb una mica de farina de blat de moro diluïda en aigua freda (2 culleradetas) i afegiu el gall dindi a la salsa i les boletes de meló . Coeu-ho a foc moderat durant 4-5 minuts .

Talleu les mongetes per la meitat i poseu-les a coure en una cassola amb aigua bullint i sal . Deixeu que es couguin durant 4-5 minuts . Escorru-les i reserveu-les.

Per a la presentació d'aquest plat, ric ric i amb fonament

Heu de servir el gall dindi amb el meló en un plat , heu d'afegir les mongetes cuites i heu de decorar-ho amb una fulla de julivert .

Consell

Perquè el pit de gall dindi resulti menys sec i quedi tendre , pots posar-lo a marinar en un bol amb llet i unes gotes de llimona tres hores abans de cuinar-lo

CELIA ELVIRA MAZAIRA VILELA