

Pollastre amb pèsols

Xile

Alejandra Valenzuela Soto

Ingredients per a 4 persones

4 cuixes grosses de pollastre
300 g de pèsols
1 ceba grossa
mig pebrot vermell
1 tassa de vi blanc
200 g de tomàquet fregit
2 grans d'all
oli
sal
pebre
comí
orenga

Preparació

Primer de tot, piqueu la ceba, el pebrot vermell i l'all en trossos mitjans.

Després, poseu una cassola gran al foc amb una mica d'oli. Quan estigui calent, col·loqueu-hi el pollastre i les verdures. Sofregiu-ho remenant fins que estiguin ben daurades.

A continuació, salpebreu-ho i afegiu-hi els condiments. Tot seguit, aboqueu-hi el vi blanc i els 200 g de tomàquet fregit. Un cop barrejat, deixeu-ho coure a foc mitjà uns 20 minuts.

Finalment, afegiu-hi els pèsols i continueu la cocció 15 minuts més.

Podeu acompanyar-ho amb patates, arròs o puré.

Informacions culturals

Plat típic de Xile que allà s'anomena *pollo arrejado*.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat