

Filets de pollastre amb nata

França

Sandrine Rojas Prieto

Ingredients

1 pit de pollastre
1 ceba mitjana
50 cl de nata líquida
Formatge emmental ratllat
Sal
Pebre
Opcional: herbes provençals,
farigola i xampinyons



Preparació

En una paella, fregiu la ceba -prèviament tallada en trossets petits i prims- amb una bona cullerada de mantega fins a daurar-la.

Afegiu-hi el pollastre també tallat en filets prims. Un cop daurat, aboqueu-hi la nata líquida, els xampinyons -si us agraden-, la sal i el pebre. Deixeu-ho coure uns deu minuts a foc lent.

Quan la salsa s'hagi reduït, tanqueu el foc i retireu la paella. Llavors, incorporeu-hi el formatge ratllat i deixeu que es fongui.

Per a acabar, barregeu-ho i serviu-ho acompanyat de pasta o patates fregides.

Informació cultural

Aquesta recepta no és típica de cap regió de França, però reflecteix els costums culinaris francesos de fer servir molt els ingredients com la mantega, la nata i el formatge.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorci 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@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>