

Pollastre rostit amb prunes i pinyons

Catalunya

Carmen Cabezas

Ingredients

1 pollastre tallat a quarts
2-3 cebes
Brou de pollastre
Aigua
Un bon raig de conyac
Panses
Pinyons
1 branqueta de canyella
Oli d'oliva verge extra

Preparació

Poseu en una cassola de terrissa el pollastre i la ceba tallada amb oli perquè se sofregeixin a poc a poc. Aboqueu-hi el brou de pollastre o l'aigua (sempre és millor el caldo) amb un bon raig de conyac i la branca de canyella. Deixeu que es cogui tot fent xup-xup.

Mentrestant, escaldeu les panses.

En acabar la cocció, afegiu-hi les panses i els pinyons perquè el pollastre agafi gust.

Informacions culturals

Aquesta recepta també la podeu fer amb conill.