

Pollastre amb gambes

Catalunya

Manoli Lendínez

Ingredients

1 pollastre
Gambes (2-3 per persona)
Caldo de pollastre o de peix
(2 gots)
6 cullerades de tomàquet
ratllat o triturat
1 ceba mitjana
1 got de conyac
Pebre negre molt
Per a la picada: 12-15 ametlles, 1 llesca de pa del dia abans, 2 alls,
uns pinyons, oli i sal



Preparació

Sofregiu les gambes amb sal i una mica de pebre negre.

Al mateix oli fregiu dues llesques de pa, dos alls i 12-15 ametlles. Tritureu-ho tot.

Al mateix oli rostiu el pollastre. Traieu-lo i sofregiu-hi la ceba i el tomàquet triturat.

Quan estigui ben sofregit, afegiu-hi la picada amb un got de conyac. Apugeu el foc i, quan s'evapori l'alcohol, afegiu-hi el pollastre i cobriu-lo amb el caldo. Feu-ho coure durant 25 minuts.

Poseu-hi les gambes i deixeu-ho tot 5 minuts més.

Informacions culturals

Aquest és un plat de la cuina de mar i muntanya nascuda a la zona de la Costa Brava (Girona), en què es barreja carn i marisc alhora.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>