

# Bastela o briuats

## El Marroc

Fatima Dabdoubi

### Ingredients

1 pollastre de 2 kg  
¼ de kg d'ametlles  
Ametlles per a decorar  
1 canonet de canyella  
Oli  
Pasta fil·lo  
2 cullerades de sucre  
Sucre glacé (per a decorar)  
4 ous  
1 ou per a pintar la massa  
1 kg de ceba  
Gingebre  
Mantega  
Pebre negre  
Sal  
Safrà  
Julivert  
Canyella en pols



### Preparació

Poseu el pollastre dins una olla de pressió. Talleu la meitat de la ceba i poseu-la dins l'olla. Afegiu-hi oli, gingebre, safrà, el canonet de canyella, pebre negre i el julivert sencer i net.

Enrossiu-ho tot remenant-ho bé. Poseu-hi ½ litre d'aigua i tanqueu l'olla exprés. Deixeu-ho coure 1 hora.

Obriu l'olla. Traieu el pollastre, esmicoleu-lo i desosseu-lo.

Dins l'olla amb la salsa de la cocció, poseu-hi la resta de la ceba tallada ben menuda i coeu-la a foc lent, que vagi fent xup-xup. Quan estigui cuita, afegiu-hi 4 ous deixatats i remeneu-ho tot fins que quedi una crema homogènia.

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

Agafeu les ametlles (1/4 de kg) i piqueu-les amb 2 cullerades de sucre i canyella en pols.

Poseu en tres bols diferents el pollastre, la salsa i les ametlles.

Agafeu un plat rodó pla i gran que pugui anar al forn i folreu-lo amb la pasta fil·lo de manera que a tot el volt del plat els fulls de pasta sobresurtin (després usareu aquests sobrants per a folrar totalment la bastela).

Foneu la mantega i escampeu-la sobre la pasta. Al damunt, feu una capa de pollastre. Poseu la crema de ceba repartida uniformement sobre el pollastre. A sobre, repartiu-hi les ametlles moltes amb el sucre i la canyella. Emboliqueu-ho tot posant les vores de la pasta fil·lo que sobresortien del plat cap al centre per a cobrir totalment el menjar.

Pinteu la superfície del pastís amb un rovell deixatat. Fiqueu-ho al forn a poca temperatura fins que quedi daurat.

Finalment, decoreu-ho amb sucre glacé, canyella i ametlles senceres.

### **Informacions culturals**

Amb els mateixos ingredients i coent-los de la mateixa manera, podeu fer **briuats**, que són petits farcells triangulars fets també amb pasta fil·lo. El que canvia és la presentació i la feina que hi tindreu perquè són més laboriosos.