

# Tagín de pollastre

## El Marroc

Sakina Annanaze

### Ingredients

3 cebes  
Pebre negre  
Gingebre en pols  
Safrà  
2 alls  
1 canonet de canyella  
Julivert  
½ got d'oli d'oliva o de gira-sol  
Olives verdes sense pinyol  
Ametlles torrades o fregides  
1 cullerada de mantega  
Sal  
½ llimona  
1 got d'aigua  
1 pollastre



### Preparació

Netegeu bé el pollastre amb aigua, sal i llimona.

Agafeu una plata i poseu-hi una mica de safrà, sal, pebre negre, gingebre, oli, 3 cebes tallades ben menudes, 2 alls tallats i julivert picat.

Barregeu tots els ingredients i amb aquesta mescla unteu tot el pollastre (que ha d'estar sencer) per fora i per dins.

Poseu-lo a la cassola amb un canó de canyella, un tros de llimona i aboqueu-hi tota la barreja anterior.

Coeu el pollastre a foc lent i aneu enrossint-lo tot girant-lo. Afegiu-hi un got d'aigua i tapeu-lo i seguïu la cocció a foc lent durant 1 hora.

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>

Passat aquest temps, agafeu el pollastre i poseu-lo en una safata de forn. Unteu-lo amb mantega i enrossiu-lo dins del forn fins que sigui ben daurat.

Deixeu reduir la salsa de la cocció del pollastre.

Agafeu un plat ben bonic i poseu-hi el pollastre. Decoreu-ho amb olives i ametlles torrades o fregides.

Per últim, poseu-hi la salsa pel damunt.

