

44.- Pollastre rostit a l'estil de la mare

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pollastre%20rostit.html>

Sempre m'ha agradat el pollastre que feia la mare. El cuinava d'una manera senzilla, amb pocs ingredients i li quedava molt bo. Jo el compro per peces per poder posar a cadascú la part que més li agradi. De fet, a casa agraden més les cuixes i les ales que els pits. Aquí teniu la recepta.

Ingredients per a 4 persones

Un pollastre tallat a octaus (sense els pits)

Una cabeça d'all

Una copa de conyac

Una punteta de farigola

200 ml d'aigua

Oli d'oliva

Sal pebre

Elaboració

Salar les peces de pollastre, afegir-hi una mica de pebre negre i posar-les a la cassola on prèviament heu posat un raig d'oli.

Afegir una punta de farigola i la cabeça d'all. Posar-ho a coure a foc alt i quan les peces s'han daurat una mica se'ls hi dona la volta. Afegir-hi el conyac i l'aigua. Coure-ho a foc lent i tapat.