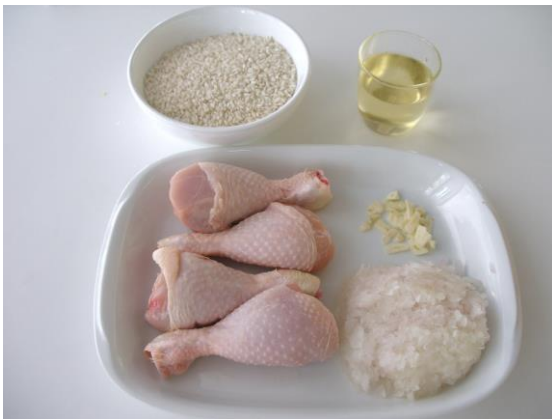


CUIXES DE POLLASTRE AMB CEBÀ

Ingredients per a 4 persones (485 calories per ració)

8 cuixes de pollastre
500 gr. de ceba ratllada
25 cl. de vi blanc sec
200 gr. d'arròs
Sal, pebre negre, dos grans d'all i oli d'oliva

En una cassola fregir en oli d'oliva les cuixes, salpebrades, fins que quedin ben daurades i reservar-les. En el mateix oli sofregir la ceba i quan estigui ben tova, rectifiqueu de sal i torneu a posar-hi les cuixes i el vi blanc. Deixeu-ho coure a foc suau durant 20 minuts. Acompanyeu-ho amb arròs blanc que podeu fer sofregint 200 gr. d'arròs juntament amb un parell de grans d'all filetejats; deixeu-ho bullir amb 40 cl. d'aigua, amb 4 gr. de sal, durant 14 minuts i que reposi tapat uns deu minuts.



Ingredients



Cuixes de pollastre amb ceba