

PLATILLO DE FESTA MAJOR

Ingredients per a 4 persones (550 calories per ració)

400 gr. de pollastre de corral tallat en vuit trossos

400 gr. de conill tallat en vuit trossos

200 gr. de botifarra tallada en vuit trossos

400 gr. de vaquetes (rossinyols)

8 bitxos dolços petits

16 cebetes de platillo

Una tomata gran pelada, sense grana i tallada a daus

Sal, pebre, oli d'oliva, quatre grans d'all, una fulla de llorer i una copa de xerès

En una cassola fregir a foc viu la botifarra juntament amb el pollastre i el conill salpebrats. Quan siguin rossos adjuntar els bitxos, les cebes, la tomata, els alls, el llorer i la copa de xerès. Abaixar el foc i deixar rostir a foc lent durant una hora. A mitja cocció, donar-hi la volta. En una paella a part, fer suar els bolets amb una mica de sal i oli. Quan els bolets estiguin cuits, afegir-los a la cassola, deixar coure tot junt cinc minuts més i servir.



Ingredients



Platillo de festa major