

PLATILLO EMPEDRAT

Ingredients per a 4 persones (520 calories per ració)

Mig pollastre tallat a octaus

Mig conill tallat a octaus

8 mandonguilles (200gr de vedella, 50 gr de papada de porc i picada d'all i julivert)

400 gr de mongetes del ganxet, bullides

Un tomacó, una mica de ceba, un tall de pebrot, dos grans d'all i un raig de xerès

En una cassola amb oli abundant, fregiu les mandonguilles lleugerament enfarinades i reserveu-les. En el mateix oli fregiu els talls de pollastre i conill, salpebrats, per les dues cares, afegiu el tomacó, la ceba, el pebrot, els grans d'all, ruixeu amb el xerès, torneu les mandonguilles a la cassola, tapeu, abaixeu el foc al mínim i deixeu-ho coure durant uns 20 minuts. Passeu el suc i les verdures pel colador xinès, ajunteu-hi les mongetes i que cogui tot junt un parell de minuts.



Ingredients



Platillo empedrat