

POLLASTRE DE CORRAL A LA JARDINERA

Ingredients per a 4 persones (430 calories per ració)

4 cuixes de pollastre de corral en 8 trossos (4 cuixes i 4 sobrecuixes)

8 escalunyes

12 pebrotets tipus “Guernica” (com els de Padrón, però dolços)

300 gr de pèsols congelats superfins

20 cl. de conyac, i 30 cl. de brou de pollastre (tetrabrik)

Oli d’oliva, sal, pebre, una fulla de llorer i una branca de farigola

En una cassola amb oli, fregir pels dos costats els trossos de pollastre salpebrats. Seguidament ruixeu amb el conyac i al cap d’un minut, abaixeu el foc i aboqueu-hi el brou. Al cap de cinc minuts afegiu les herbes, les escalunyes i els pebrots; deixeu-ho coure tapat durant 20 minuts. Ara podeu tirar-hi els pèsols, rectificar de sal i acabar la cocció en 10 minuts més.



Ingredients



Pollastre de corral a la jardinera