

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Pollastre rostit als quatre gustos

Ingredients: 4 pax.

- 4 quarts de cuixes de pollastre
- 1 poma
- 1 porro
- 1 taronja
- 1 llimona
- 1 cullerada de pebre vermell dolç
- 1 cullerada de mostassa
- 1 cullerada de salsa de tomàquet
- 1 got de vi blanc
- Oli d'oliva
- Sal i pebre negre mòlt

Elaboració:

- Peleu la poma i talleu-la a rodanxes fines, talleu el porro també a rodanxes igual de fines i col·loqueu totes dues coses, poma i porro, sobre la base de la plata d'anar al forn. Tot seguit peleu la taronja i la llimona, talleu-les a rodanxes i introduïu una rodanxa de cada fruita entre la pell i la carn del pollastre sense que es vegin des de l'exterior. Un cop tingueu els quarts de pollastre preparats així, poseu-los a la plata, sobre les rodanxes de poma i porro.

A continuació, unteu els quatre trossos de pollastre de la manera següent: un amb el pebre vermell dissolt amb aigua, el segon amb mostassa, el tercer amb tomàquet i el quart deixeu-lo sense untar. Poseu-los al forn durant uns 40 o 45 minuts, i aneu-los regant de tant en tant amb el vi blanc, fins que estiguin rostits. Poseu aleshores els trossos sobre una safata ben ampla. Tritureu i coleu la poma i el porro que havieu posat sobre la base de la plata i aboqueu la massa obtinguda en una salsera per acompanyar els trossos de pollastre rostits.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell