

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### *Pollastre a l'estil de sant Vicenç*

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 Pollastre tallat a trossos (tipus “ajillo”)
- Sal i pebre
- Vi blanc
- Oli d'oliva
- Farigola
- Romaní
- Llorer
- Grans d'all
- 5 patates

Elaboració:

Primer de tot hem de tenir en compte, que per elaborar aquest pollastre, l'hem de començar a preparar el dia abans de servir.

Així doncs, el dia abans, en una safata, posem el pollastre salpebrat, i entre els trossos de pollastre, anirem posant les diferents herbes (farigola, romaní i llorer) i els grans d'all pelats. I afegirem vi blanc i oli d'oliva en parts iguals, fins que ens quedi el pollastre gairebé cobert per la meitat. Ho tapem, i ho deixem a la nevera fins l'endemà.

Arribat el dia, traurem el pollastre de la nevera, i anirem passant-lo tot en una safata per al forn, sense les herbes. El líquid que ens queda, el colem i el reservem per més tard.

Posem el pollastre al forn, a 200°C, fins que ens quedi bastant daurat.

Mentrestant, pelar les patates, tallar-les a trossets petits, i fregir-les. Salar. Quan el pollastre ja estigui daurat, hi tirem per sobre les patates fregides i el suc que teníem reservat des de l'inici. Ho tornem a posar al forn, i que tot junt es cogui uns 5 minuts és. I ja el tindrem a punt per servir.



Tel. 977 68 29 38  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell