

POLLASTRE ROSTIT



Ingredients

- 1 pollastre tallat a octaus
- 1 ceba mitjana
- 2 tomàquets madurs
- 1 pastanaga
- 1 fulla de llorer
- 1 raig de conyac



Elaboració

Salpebra els trossos de pollastre i posa'la en una cassola a foc mig amb una mica d'ol fins, que quedin ben rossos.

Posa-li el conyac i el flameja'l amb un llumí.

Després li tires tota la verdura, tallada a trossos no massa petits, i el llorer; ho remenes i ho deixes coure destapat a foc lent, fins que les verdures s'estovin i tot quedi lligat.

Si veus que el líquid es consumeix afegeix miques d'aigua, però vigila, no ha de quedar massa líquid. Si queda massa líquid, apuja una mica més el foc vigilant que no es cremi.

L'ideal és servir-ho de seguida.