

POLLASTRE AL CAVA



Ingredients

- 1 pollastre
- 3 cebes grosses
- 1/2 ampolla de cava
- oli d'oliva
- sal i pebre



Elaboració

Sala el pollastre i rosseja'l en una cassola de ferro colat amb un bon oli d'oliva.

Quan tinguis el pollastre ben ros, hi poses tota la ceba picada i, al mateix temps, ho regues amb el cava. Tant el pollastre com la ceba han de quedar ben coberts, fes servir mitja ampolla més o menys. Si et ve de gust pots beure't la resta tot esperant que el pollastre i la ceba arribi al seu punt. ;)

Deixa-ho coure a foc lent durant uns 20 o 30 minuts. És important que la ceba quedi ben melosa i el cava es redueixi. És la combinació de la ceba dolça, el cava reduït i el pollastre sucós pel xup-xup que ha fet a la cassola el que fa que aquest sigui un plat per sucar-hi pa.

A la ceba li acaba passant el mateix que a la patata en els suquets i peixos al forn: que ja no saps si t'agrada més la ceba o el pollastre, igual que no saps si t'agrada més la patata o el peix.

POLLASTRE AL CAVA (un altre)



Ingredients

- 1 pollastre de pagès
- 3 o 4 cebes
- farina
- sal i pebre
- oli d'oliva
- 1 ampolla de cava

Elaboració

El pollastre, que et recomano que sigui de pagès perquè és més gros i més gustós, el trossegues com t'agradi, a talls grans o petits. El salpembres i després l'enfarines.

El poses a daurar en una cassola gran i, quan estigui una mica fregit, hi afegeixes les cebes tallades no massa petites i ho vas rostint tot junt fins que també es rossegin les cebes.

Aleshores ja hi podràs afegir el cava, que s'ha d'anar coent, fent xup-xup poc a poc, i així aconseguiràs que el pollastre quedi ben tou.

Abans d'apagar el foc, hi poses unes prunes confitades, o unes carxofes o albergínies fregides o, fins i tot, unes patates bullides per acompanyar i ho deixes una estona al foc amb el pollastre perquè acabi d'agafar gust.