

Pollastre rostit amb cítrics i salsa de cacau

Salvador Gras Nogués

INGREDIENTS:

Oli d'oliva, 1 gotet de brandi, 2 gotets de vi blanc, 1 pollastre a quarts, 1 ceba, 2 tomàquets, 3 alls, 2 pastanagues, 30 gr. de cacau en pols, 1 taronja, mig pomelo i mig litre de brou de pollastre.

ELABORACIÓ:

En primer lloc, agafem el pollastre i el salpebrem, untem una llauna de forn amb oli d'oliva i hi posem les verduretes —pastanaga, tomàquet, alls i ceba— i el pollastre al forn a coure a uns 120°C durant uns 30 minuts aproximadament. Quan vegem que ens comença a agafar color li afegim el brandi i el vi, i el tornem a enfornar fins que es vagi reduint la salsa.

Quan al pollastre li faltin uns 10 minuts per acabar-se de coure, el retirem del forn, retirem les verduretes i la salsa que ens ha deixat

anar el pollastre. Ho posem a bullir juntament amb el brou de pollastre, la pell de taronja i el suc de pomelo. Quan hagi bullit uns 20 minuts ho passem per la batidora, li afegim el cacau en pols i ho colem. Fem reduir aquesta salsa resultant en una cassola i hi afegim el pollastre, que en uns 10 minuts ja tindrem a punt per servir.

Al moment d'emplatjar el pollastre, el posem a la base del plat i hi afegim salsa de cacau per sobre. Per decorar també podem posar-hi una mica de pell de taronja i pomelo ratllat.

comicamic

Anton Marc Caparó Pujol



Anton Marc Caparó Pujol