



## POLLASTRE DE PAGÈS MAR I MUNTANYA

### Ingredients:

- 6 gambes
- 2 cebes de figueres
- 1 ampolla de cava
- 1 pollastre de pagès tallat a 1/8

### Elaboració:

En una cassola amb bastant oli posen les cebes ratllades i quan estigui daurada afegim les gambes. Sofregim les cebes i les gambes fins que estiguin cuites i reservem.

Posem el pollastre a la cassola per que es dauri bé pels dos costats. Quan estigui ben enrossit afegim la ceba prèviament reservada.

Afegir al pollastre l'ampolla de cava fins cobrir i baixar el foc al mínim. Tapar i deixar que es faci durant una hora. Quan faltin cinc minuts per aturar el foc s'hauran d'afegir les gambes.

**Autora: Mercedes Gabarrón Puig. Polleria La Mercè, parada nº 11 del Mercat Municipal del Prat.**