



POLLASTRE POTA BLAVA ROSTIT AMB PRUNES I PINYONS

Ingredients:

- 1 pollastre Raça Prat (aprox 2 Kg)
- 1 cabeça d'allis
- 1 ceba
- Prunes, pinyons
- 1 got petit de brandi
- 200 ml d'Oli d'oliva
- Sal i pebre

Elaboració:

En una cassola posem l'oli i quan estigui ben calent, introduïm el cap d'allis i el pollastre trossejat i salpebrat per a la cocció. Ho deixarem a foc lent fins que vagi agafant color, moment en el qual afegirem la ceba tallada.

A continuació, afegirem un bon raig de brandi i les prunes que prèviament haurem tingut macerades amb el brandi. Finalment, posarem els pinyons.

La durada de la cocció serà entre dues hores i dues hores i mitja.

Autora: Montse Torres Torres. Polleria La Mascota, parada nº 12 del Mercat Municipal del Prat.