

POLLASTRE AMB GAMBES (MAR I MUNT)

Ingredients per a 8 persones:

- 4 cuixes de pollastre de pagès
- 24 gambes
- 200 g de cebes grogues
- 40 g d'all
- 300 g de pebrots llargs, vermells i verds
- 0,5 l de sopa de peix o 200 g de bisque
- 15 cl de vi blanc
- 15cl de vi ranci
- 5 cl de Noilly Prat (opcional)
- 5 cl de conyac o armanyac
- 60 g de concentrat de tomates
- 1 kg de tomates triturades
- oli d'oliva
- sal
- sal gruixuda
- pebre
- safrà
- cúrcuma
- bitxo (opcional)



Descongelar les gambes i tallar les antenes i les potes

Tallar les cuixes de pollastre per la meitat (cuixa i contracuixa).

En oli d'oliva, sofregir les gambes assaonades amb una mica de sal gruixut. Flamejar amb el conyac o l'armanyac. Deixar refredar i treure els caps.

Sofregir els trossos de pollastre en la mateixa panna, començant pel costat pell. Assaonar la carn amb sal i pebre (i bitxo). Reservar i desgreixar. Desglaçar la panna desgreixada amb el vi blanc i el vi ranci (i el Noilly Prat).

Colar i reservar el xuc de desglaçatge.

Pelar l'all, tallar finament les cebes, tallar els pebrots en juliana grossa.

Començar per daurar les cebes, l'all aixafat i els pebrots. Després afegir el concentrat de tomates, remenar, mullar amb el xuc de desglaçatge. Afegir un poc de sal gruixuda. Acabar amb les tomates triturades, deixar coure a foc lent durant uns 20 minuts, abans d'afegir els trossos de pollastre i el seu xuc.

Quan el pollastre és cuit, afegir la sopa de peix o la bisque, el safrà i el cúrcuma

15 minuts abans de servir, afegir les gambes.

Tastar i rectificar l'assaonament si cal.