

POLLASTRE AMB PRUNES

Ingredients: per a 25 persones

- 1 cuixa de pollastre per persona
- oli d'oliva
- 5 cebes boniques
- 6 grans d'all
- 400 g de prunes seques
- 1 cullerada de concentrat de tomates
- farina
- 0,5 l de vi ranci sec
- sal i pebre
- cúrcuma, canyella i gíngebre en pols
- frigoleta
- 0,5 l de caldo d'aujam

Posar les prunes a mollega, tallar les cebes a daus petits, pelar l'all, l'aixafar lleugerament i el tallar a trossos grossos.

Fer daurar les cuixes de pollastre de cada costat en oli d'oliva, començant pel costat de la pell, reservar.

Començar la salsa posant les cebes i l'all a coure en una olla amb oli d'oliva. Deixar suar remenant de tant en tant. Afegir el concentrat de tomates, un poc de farina i després el caldo i el vi ranci. Assaonar amb sal, pebre, cúrcuma, canyella, gíngebre i frigoleta. Deixar coure a foc lent durant un quart d'hora.

Col·locar les cuixes de pollastre en uns plats de forn, escampar prunes i abocar la salsa per sobre. Tapar i enfornar a 180 °C durant 40 minuts. Destapar i deixar encara al forn durant 10 minuts.

