

POLLASTRE AL VINAGRE

Ingredients per a vuit persones:

- 1 cuixa de pollastre per persona
- 8 grans d'all sencers pelats
- 50 g d'escalunyes picades
- un manat de frigoleta
- oli d'oliva
- oli de cacauet
- 40 g de concentrat de tomates
- 15 cl de vinagre de vi
- 15 cl de vi blanc
- 15 cl d'aigua
- 10 cl de vi ranci o de Rivesaltes ambrat
- 50 cl de nata líquida amb un 30% de greix
- 50 g de Maicena
- sal, pebre, cúrcuma

En una olla, abocar una mica d'oli d'oliva i una mica d'oli de cacauet, posar els grans d'all i el manat de frigoleta. Quan els grans d'all comencin a daurar, afegir les escalunyes. Quan les escalunyes estiguin daurades, afegir el concentrat de tomates, un bon pessic de sal i barrejar-ho tot bé. Abocar el vinagre i el vi blanc, deixar bullir una mitja hora aproximadament i afegir l'aigua.

En una paella gran, fer daurar les cuixes de pollastre, salades i pebrades, en oli d'oliva i oli de cacauet. Quan estiguin ben daurades per cada costat, reservar-les. Després de treure el greix, desglàçar la paella amb un got de vi ranci o de Rivesaltes ambrat i abocar dins la salsa. Afegir les cuixes i deixar coure a foc mitjà.

Després, afegir la nata barrejada amb la Maicena. Afegir un poc de cúrcuma, tastar i ajustar l'assaonament si necessari. Deixar que la salsa espessi, remenant de tant en tant.

Servir ben calent, acompanyat d'arròs o de quinoa o de pastes fresques o d'un llegum o encara millor d'un puré de trufes i moniatos (proporcions 3/4-1/4).

