

GALL AL VI

Ingredients: (per a 8 persones)

- 1,6 kg de gall tallat a trossos

Marinada:

- 220 g de carotes
- 200 g de cebes
- 80 g d'escalunyes
- 20 g d'all

- 20 g de concentrat de tomates
- sal, pebre i sucre
- 5 grans de pebre
- 2 l de vi negre
- 20 cl de conyac
- 200 g de cebetes perla

Guarnició aromàtica:

- frigoleta, llorer, àpit

Lligam:

- 80 g de mantega
- 80 g de farina



Preparar la marinada: netejar i tallar les carotes, les cebes, les escalunyes i els alls. Posar tot en un gran recipient, abocar-hi el vi, afegir la guarnició aromàtica, la sal, el pebre molt i els grans de pebre.

Posar els trossos de gall dins la marinada i guardar a la nevera durant almenys una nit. L'endemà, separeu la carn i la marinada. Separar els llegums.

Saltejar els trossos de gall i reservar. Fer daurar els llegums de la marinada, afegir el concentrat de tomates, remenar i després afegir la marinada. Fer bullir durant 15 minuts i després afegir els trossos de gall.

Coure les cebetes perles en aigua, mantega, sal i sucre durant uns deu minuts i reservar.

Deixar coure els trossos de gall durant aproximadament una hora i mitja, punxar la carn per comprovar si està cuïta.

Agafar una mica de salsa, prepareu la mantega treballada (lligam) i barrejar amb la salsa, després afegir a l'olla tot remenant. Afegir les cebes perles. Verificar l'assaonament i rectificar si cal. Se pot afegir xicolata negra i un poc de Banyuls per endolcir la salsa.