

POLLASTRE AMB ESCAMARLANS



INGREDIENTS: *(Per 4 persones)*

- 1 pollastre de pagès
- 18 escamarlans
- 1 tomata
- 2 cebes grosses
- oli
- 12 ametlles
- julivert
- 2 galetes
- mitja presa de xocolata de pedra
- sal
- pebre
- 2 alls



ELABORACIÓ:

1. Tallem a talls petits el pollastre i l'enrossim.
2. Afegim els escamarlans i deixem que cogui tot junt una estona en una paella.
3. En una cassola de terra, fem un sofregit de tomata i ceba. Tot seguit hi posem els escamarlans i el pollastre i ho cobrim d'aigua.
4. Fem la picada amb alls, julivert, ametlles, una cullerada de xocolata, galetes, sal i pebre i ho afegim a la cassola.
5. Ho deixem bullir durant alguns minuts fins que veiem que la salsa s'ha reduït a foc lent.