

ROSTIT DE POLLASTRE, CONILL I BOTIFARRES



INGREDIENTS: (Per 4 persones)

- 1 pollastre
- 1 conill
- 6 botifarres
- 12 cebes petites
- 3 alls
- 1 copa de conyac
- sal, oli i pebre
- 4 tomates
- caldo de pollastre



ELABORACIÓ:

1. Salem i empebrem el conill i el pollastre tallats a trossos.
2. En una cassola posem l'oli, els alls, el conill i el pollastre i ho deixem que vagi coent.
3. Quan estigui la carn una mica daurada, posarem les botifarres.
4. Un cop estigui la carn daurada, posem la ceba tallada i ho cuinem tot.
5. Posarem la tomata tallada a quarts i la deixarem coure una mica.
6. Mullarem el rostit amb el conyac i ho deixarem reduir fins que perdi l'olor.
7. Posarem una mica de caldo i ho cuinarem fins que la carn estigui tendre.