

Entre cassoles

Para este número de Tossal Gros os doy como idea, dos platos que pueden resultar un menú muy rico y fácil de hacer aprovechando las nueces del invierno y la carne siempre sabrosa del pollo, haremos pollo con nueces, y como es fácil encontrar peras en el mercado durante todo el año, prepararemos unas peras al vino por lo tanto manos a la obra...



POLLO CON NUECES

-Ingredientes:

Un buen pollo, dos zanahorias, dos puerros, dos nabos, cuatro cebollas medianas, cuatro cucharadas de aceite, dos de vinagre, 200 grs. de nueces sin cascara, un poco de tomillo, sal y pimienta.

En primer lugar, prepararemos un buen caldo con los menudillos del pollo, las zanahorias, los puerros, los nabos, y un litro de agua; dejaremos cocer durante unos cuarenta minutos; colaremos el caldo y lo apartaremos.

En una cazuela, pondremos el aceite a calentar, doraremos el pollo cortado a trocitos y cuando este bien dorado añadiremos las cebollas cortadas muy finas dejando que se doren un poco, y añadiremos el tomillo, la sal, y la pimienta; con el caldo que tenemos apartado, cubriremos el pollo y añadiremos el vinagre, lo taparemos y dejaremos cocer entre 30 y 40 minutos.

Trituraremos las nueces en un mortero o en un molinillo, las añadiremos al pollo y dejaremos cocer 15 minutos con la cazuela destapada, hasta que la salsa se espese.

Podeis acompañar con patatas hervidas o con arroz blanco.....y espero que os guste.

PERAS AL VINO

-Ingredientes:

8 peras que esten fuertes.

300 grs. de azucar.

1/4 de litro de vino tinto.

1 clavo, un poco de canela.

Pelar las peras, pero dejando el rabo, ponerlas en una cacerola con el vino, el azucar, el clavo y un poco de canela. Dejar cocer durante 30 minutos; sacarlas de la cacerola y ponerlas en una fuente con el caldo por encima, dejarlas enfriar y servir las frescas.



y...que aproveche.
Es una idea de...

Mamma Celia.

TRETS

Continuem la secció on bimestralment apareixeran personatges, gent, del poble que la nostra càmera fotogràfica recerca pels carrers.

MARIA CENTELLES MONTAÑES

SOGRA DE PACO "EL CARDENAL".

