



ELABORACIÓ

INGREDIENTS (2 PERSONES)

Per a la llet d'ametlla

- 50 g de farina d'ametlla crua
- 150 g d'aigua

Per al menjar blanc

- 200 g de brou de pollastre
- 125 g de pit de pollastre (1/2 pit)
- 10 g de farina d'arròs
- 10 g de sucre
- 1 pessic de sal

1. Bullir l'aigua i abocar-la a un recipient alt i estret amb la farina d'ametlla. Deixar reposar durant 24h a la nevera (si es disposa del temps).
2. Triturar la barreja amb túrmix per homogeneïtzar. Obtindreu la llet d'ametlla. Es pot colar si es desitja un resultat més fi.
3. Posar a bullir el pollastre en el brou durant 10 minuts a potència mitjana. Colar.
4. Amb un túrmix, batre el brou resultant (uns 150g) amb la llet d'ametlla.
5. Esqueixar el pollastre amb els dits o picar-lo en un morter.
6. Incorporar el sucre i la farina d'arròs al cassó juntament amb la llet d'ametlla i el brou, remenar amb unes varetes i seguir cuinant a foc mig-baix fins que espesseixi.
7. Afegir el pollastre picat. Seguir remenant amb les varetes entre 5 i 10 minuts fins que la textura sigui l'adequada.

NOTES:

