les receptes d'Alícia

BROQUETA DE PRAT I MARESME

INGREDIENTS

· 4 cuixes de pollastre pota blava del Prat desossades

· 300g de maduixes del Maresme

· 1 got de vi dolç d'Alella

· Q/S Mantega

· Sal i pebre negre

· Sucre

· Pals de broqueta de 15cm

ELABORACIÓ

1. Netejar les maduixes i treure les fulles.

2. Tallar el pollastre a daus de 4 cm. i clavar-los en 8 broquetes combinant amb les maduixes.

3. Daurar les broquetes a punt de sal i pebre en una paella amb un raig d'oli, poc a poc, per a que es cogui lentament i agafi un color daurat intens i uniforme.

4. Afegir una nou de mantega i els dauets de maduixa junt amb una culleradeta de postres de sucre.

5. Mullar amb el vi dolç i deixar reduir fins que sigui completament evaporat i el pollastre quedi brillant i ben glacejat.

6. Servir amb la salsa que quedi a la paella i decorar amb un parell de maduixes fresques tallades per la meitat.

OBSERVACIONS

Per donar més frescor i aroma, es pot ratllar una mica de pell de llimona fina per sobre. Si es prefereix es pot acabar de decorar amb unes fulles d'alfàbrega fresca o cilantre.

NOTES: