

Pollastre amb CERVESA DEL MONTSENY

tasta'm

Receptes casolanes però que et faran quedar bé, per llepar-te els dits! Si tens més receptes de com cuinar amb cervesa fes-nos-les arribar a anna@ccm.cat

www.ccm.cat



Pollastre amb CERVENSA DEL MONTSENY

ingredients

preparació

- 120 g de ceba
- 2 grans d'all
- 120 g pebrot vermell
- 100 g de tomàquet natural triturat
- 50 g d'oli d'oliva extra verge
- 1 kg de pollastre tallat a 8 trossos
- 200 cc de Cervesa del Montseny +MALTA
- Sal i pebre al gust

1. Trossegeu la ceba, alls, pebrot vermell, tomàquet i oli 5 segons, velocitat 5.
2. Sofregiu 7 minuts, 100°, velocitat 1 ½.
3. Col·loqueu la papallona i afegiu el pollastre. Sofregiu 3 minuts, 100°, velocitat cullera.
4. Afegiu la cervesa, sal i pebre. Programeu 20 minuts, 100°, velocitat cullera. Tapeu el Castellet.
5. Comproveu la cocció i si convé allargueu el temps de cocció.
6. Si voleu, un cop acabada la cocció, podeu posar-ho amb una safata i posar-ho 10 minuts al forn a 180°, perquè quedi ben daurat

Serviu acompanyat de pèsols que fareu al vapor al mateix temps que el pollastre. Llavors recordeu que heu de posar temperatura Varoma, com sempre que volgueu aprofitar per coure alguna altra cosa al vapor.

També l'acompanyarem amb arròs blanc.

Bon profit!

Recepta per fer amb la THERMOMIX

