

92.- cuixetes de pollastre amb ceps

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/cuixetesdepollastreambceps.html>

A casa ens agraden molt els bolets i sempre busco maneres diferents de cuinar-los. La Marta va anar de viatge a Itàlia i em va portar un paquet de ceps assecats. Aquests bolets son molt gustosos i cal cuinar-los bé, encertant la proporció adequada. Després d'un parell de proves, vaig inventar-me aquesta recepta amb cuixetes de pollastre. Ja veureu que és molt fàcil de fer, queden molt bones i fan festa.

Ingredients per a 6 persones:

12 cuixetes de pollastre

40 g de ceps secs tallats a llesques primes

Una ceba gran

Una cabeça d'all

50 ml de conyac

350 ml d'aigua

Farigola

Pebre negre

Sal

Oli d'oliva

Elaboració

Posar en remull els ceps amb l'aigua.

Posar oli en una cassola escampant-lo per tot el fons. Salpebrar les cuixetes, posar-hi unes fulletes de farigola i fregir-les amb el foc fort fins que agafin una mica de color. Enretirar-les del foc.

En el mateix oli sofregir amb foc baix la ceba picada ben petita.

Quan la ceba comenci a rossejar, afegir-hi les cuixetes, la cabeça d'all els ceps amb l'aigua de remull i el conyac i coure-ho a foc baix fins que quasi bé tota l'aigua s'hagi evaporat.

Queda més bo si les coeu d'un dia per l'altre. Cal servir-les ben calentes. Si voleu, les podeu acompanyar amb una mica d'arròs blanc.