

GALL D'INDI AL VERMUT NEGRE

Per a 6 persones:

1Kg i $\frac{3}{4}$ de gall d'indi sense os
2 cebes
2 fulles de llorer
2 tassetes de vermut negre
1 cullerada de conyac
3 cullerades de tomàquet fregit
Pebre vermell
2 alls en pols o picats
Oli
1 got d'aigua

Preparar la recepta mínim 8 hores abans de consumir.

Salpebrar el gall d'indi. Fregir la ceba picada i quan comenci a estar transparent, afegir-hi el gall d'indi i fregir tot el conjunt.

Quan es vegi que la carn ja no està crua, incorporar el vermut i el conyac, i quan s'hagin evaporat una mica, afegir el tomàquet, les fulles de llorer, el pebre vermell i els alls picats o en pols.

Deixar tapat amb el foc baix durant una hora aproximadament. Incorporar-hi una mica d'aigua per tal d'aconseguir el nivell de suc desitjat. Apujar el foc i fer bullir uns 10 minuts sense tapar, per tal de fer reduir el líquid.

Deixar reposar un mínim de 8 hores i escalfar just en el moment de servir.