

POLLASTRE AL CAFÈ

Per a 4 persones
1 pollastre gran (2Kg.)
2 tassetes de cafè fort
15 gs. de sucre
2 cullerades de salsa worcester
3 culleradetes de vinagre blanc
un polsim de guindilla en pols (opcional)
40 gs. de mantega
sal
pebre

Fer el pollastre a trossos i treure'ls el greix. Salpebrar. En una cassola ampla, fondre la mantega i daurar-hi els trossos de pollastre, donant-los la volta de tant en tant.

Mentrestant, en un recipient barrejar el cafè amb la salsa worcester, el sucre, el vinagre i la guindilla (si se n'hi vol posar).

Barrejar bé i quan els pits de pollastre hagin agafat color, abocar-hi al damunt la salsa preparada. Barrejar amb cura, baixar el foc i tapar la cassola. Deixar coure durant 45 minuts, banyant el pollastre amb el fons de cocció i donant-li la volta de tant en tant i si cal, afegir-hi una mica d'aigua o llet.

Servir els trossos de pollastre en els plats, cobrint-los amb la salsa pel damunt.