

POLLASTRE AL XERÈS O WHISKY

3 o 4 quarts de pollastre
1/2 got de llet
1 got de brou de carn
2 cullerades soperes de xerès o whisky
1 cullerada sopera de farina
20 gs. de mantega
Oli, pebre, sal

Es prepara el pollastre: si son cuixes, es separen les cuixes dels carpons; si son pits, es fan dos filets de cada un i es salen amb la sal i el pebre.

Es dauren els trossos de pollastre en poc oli i es reserven del foc.

Si no es disposa de brou, se'n pot preparar un a base de concentrat de carn, desfent la pastilla en un got d'aigua calenta i fent-lo bullir, amb el fi de desfer totalment la pastilla.

A la mateixa cassola es desfà la mantega i s'afegeix la farina, remenant fins que quedi fina.

S'afegeixen junts el xerès (o whisky), el brou i la llet remenant fins obtenir una salsa fina.

S'afegeixen els trossos de pollastre i es deixa coure uns 25 minuts, amb el fi d'acabar de cuinar el pollastre i de que la salsa acabi d'espessir.