

SALSA FOSCA PER A CARNS

1 Ceba
1 Pastanaga
3 tomàquets madurs
1 branca d'api
2 alls
Julivert
Una dotzena d'ametlles torrades
25 o 30 pinyons
Pebre vermell dolç
Oli i sal
1 pastilla de xocolata "fondant"
Brou de carn o pollastre

Passar per la picadora la ceba, la pastanaga i l'api i daurar-los amb l'oli i el pebre vermell en una cassola de fang.

Picar apart a la picadora l'all, el julivert, les ametlles i els pinyons.

Afegir a la cassola i incorporar-hi el tomàquet rallat.

Finalment, afegir la pastilla de xocolata i la sal necessària.

Incorporar a la cassola la carn ja fregida i deixar que faci un bull.

Mitjançant el brou, aconseguir la quantitat i textura desitjades.