

ALES DE POLLASTRE AMB TAMARINDE (1)

6 o 7 ales de pollastre senceres (12 o 14 parts d'ales)

¼ de taceta de tamarindo

1 cullerada de sucre moreno

1 got de brou de carn

1/2 cullerada salsa Perrins (Worcestershire)

1 culleradeta de ceba torrada picada ben fina

1 culleradeta d'all sec molt

1 punteta de coriandre en pols

1 punteta de gíngebre en pols

Sal

Pebre

Oli OVE

Posar en un cassó la pasta de tamarinde, el sucre i una mica d'aigua. Escalfar i remoure fins que es disolgui bé.

Incorporar l'all, la ceba, la salsa Perrins, el coriandre i el gíngebre. Barrejar bé. Afegir el brou i esperar que bulli. Reservar calent.

Salpebrar lleugerament els trossos de pollastre, daurar-los en una cassola amb oli. Abocar la barreja de cassó i cuinar fins que quedi el suc una mica espessit.