

ALES DE POLLASTRE CAMEL·LITZADES

10 ales de pollastre

1 ceba mitjana

2 cullerades soperes de sucre moreno

1 got de vi blanc

1 culleradeta mida cafè de salsa Perrins (Worcestershire)

2 cullerades mida cafè de salsa de soja

2 alls

1 punteta de gingebre en pols

Julivert

Herbes aromàtiques (barreja de provençals, orenga, farigola, etc.)

Sal

Pebre

Oli OVE

Tallar cada ala en les dues parts que la formen. Salpebrar-les i fregir-les en una cassola amb oli. Quan estiguin daurades, retirar-les.

En el mateix oli sofregir la ceba, els alls i el julivert picats ben fins i, quan comenci a estar transparent, afegir-hi el sucre moreno. Remenar bé.

Incorporar les herbes aromàtiques i el gingebre, remenar durant un minut i afegir la salsa de soja i la Worcestershire. Esperar un parell de minuts tot remenant i, finalment, afegir el vi.

Posar les ales a la cassola i coure tot el conjunt, donant-los la volta a les ales de tant en tant, fins que redueixi el vi i quedi una salsa consistent.