

POLLASTRE AMB AMETLLES EN CASSOLA DE FANG

(Alfarería Rosa)

Primerament en una cassola de fang incorporar un raig d'oli d'oliva verge i escalfar bé.

A continuació afegir dos alls i el pollastre trossejat i fregir durant $\frac{3}{4}$ d'hora, perquè el pollastre es dauri i guardi el sabor.

Seguidament picar en un morter un gra d'all, un grapat d'ametlles i un raig de conyac. Abocar-ho a la cassola de fang amb una mica d'orenga i uns pebrots trossejats en làmines.

Després de $\frac{1}{4}$ d'hora, el pollastre amb ametlles estarà llest per degustar.