

## **GUATLLES ROSTIDES EN FULLES DE PARRA**

(Alfarería Rosa)

4 guatlles  
4 fulles de parra grans  
1 dl. de brandi  
4 llesques de pa  
1 got de brou de carn  
4 cullerades d'oli d'oliva  
Sal  
Pebre

Netejar i flamejar bé les guatlles per eliminar les plomes que hagin pogut quedar. Salpebrar i embolicar cada guatlla amb una fulla de parra neta i escorreguda. Lligar les guatlles una per una amb fil de bramant i col·locar-les en una safata per a forn untada amb oli.

Escalfar el forn a 250°, introduir la safata amb les guatlles i deixar rostir uns deu minuts. Treure del forn i ruixar amb el brandi.

A continuació aplicar foc per flamejar-les per reduir l'alcohol. Salsar amb una mica de brou de carn i tornar a col·locar-les en el forn durant uns 15 minuts més. Quan estiguin cuites les guatlles, deslligar-les.

Tallar un pa en 4 rodanxes, untar amb un pinzell amb una mica d'oli i rorralo en el grill. Quan el pa estigui torrat, posar una guatlla damunt de cada torrada i col·locar-les en una safata de servir. Colar el suc que ha quedat en el fons de la safata del forn i, si fos necessari, espessir-lo per tal que, en abocar-lo per sobre de les guatlles, les tapi i romangui en elles rellicant lentament cap al fons del plat.

Servir molt calentes.