

PIT DE POLLASTRE AMB SALSA DE TARONJA

Ingredients:

- 1 pit de pollastre
- El suc de 4 taronges
- 2 cullerades de sucre negre
- 2 cullerades de mel
- 1 copeta de salsa de soja
- 1 copeta de vi blanc
- 1 ceba
- 3 alls
- 1 dollet de vinagre
- Midó de blat de moro (Maizena®), sal i prebe
- Oli d'oliva



Preparació:

Primer, talla el pit de pollastre en daus, salpebra'ls, passa'ls pel midó de blat de moro i fregeix-los a una casseroles amb un dit d'oli. Guarda'ls per després.

En el mateix oli, ofega la ceba i els alls picats a foc mitjà. Afegeix-li el sucre, la mel i el vi blanc. Quan s'hagi evaporat l'alcohol, aboca la salsa de soja i el dollet de vinagre. Després, aboca-hi el suc de taronja. Quan comenci a bullir, fica-hi la carn. Prova-ho i afegeix-li sal si li fes falta. Si veus que la salsa no acaba d'espessar, ajuda't amb un poc de midó de blat de moro dissolt amb un poc d'aigua.

A noltros ens agrada amb arròs bullit de guarnició.

