ESCALDUMS DE POLLASTRE

Ingredients per 2 persones:

4 trossos de pollastre
1 ceba tallada en daus mitjans
1 tros de sobrassada
2 patates tallades a quarts
75 ml de vi blanc
Unes fulles de moraduix
4 prunes panses (opcional)
Pebre bord
10 ametlles torrades picades
2 fulles de llorer
6 alls sense pelar
Sal i pebre
Pinyons (opcional)
Oli
Aigua

Preparació:

A una greixonera, sofregeix a foc mitjà el pollastre salpebrat per les dues parts fins que estigui daurat i reserva-ho.

En el mateix oli, sofregeix la ceba, afegeix-hi la sobrassada i els alls i després de donar-li unes voltes, posa-hi el llorer, el moraduix, el pebre bord i el pollastre. Remena i aboca-hi el vi i deixa-ho bullir 2 minuts. Seguidament, cobreix amb aigua i deixa-ho bullir 10 minuts, fica-hi les ametlles, els pinyons, les prunes i les patates (prèviament mig fregides a foc suau) i deixa bullir 10-12 minuts més. Si és necessari, ves afegint-hi aigua a poc a poc, ja que tampoc no interessa que tingui massa brou.