

Casamar

“Mandonguilles” de pollastre i pavo amb llet de coco i curry:

Ingredients per a 4 persones:

200 gr de carn de pollastre
200 gr de carn de Gall d'indi
All / julivert/llet/ pa ratllat
Espècies: curry, ras al Hanout , Garam Masala
1 ceba gran
caldo de pollastre
1 pot de llet de coco
oli d'oliva verge
arròs blanc de Pals com a guarnició

Elaboració:

Agafem la carn de pollastre i la carn de gall d'indi i les posem en un bol, i afegim l'all, el julivert tot ben picat, la llet i el pa ratllat. Ho barregem tot bé i podem passar a fer les “mandonguilles”.

Un cop fetes, les enfarinem i les fregim amb abundant oli per tal de segellar-les. Les escorrem i les guardem en una safata amb paper absorbent.

Posem una cassola a calentar i potxem amb una mica d'oli d'oliva la ceba tallada ben fina i un cop estigui daurada, hi afegim les espècies en compte que no s'ens cremin ja que ens agafarien un gust molt amarg. Un cop sofregida la ceba i les espècies, hi afegim la llet de coco i el caldo. Ho coem durant 5 minuts i afegim posteriorment les mandonguilles i coem a foc suau durant uns 10 minuts per tal que es coquin les mandonguilles i la salsa se'ns espessí una mica.

Per acompanyar, a mí m'agrada molt l'arròs blanc que els prepararem de la següent manera.

Netegem 60gr d'arròs per persona passant-lo varis cops per aigua freda. D'aquesta manera li treure'm el midó i un cop cuit ens quedarà més suelto. El posarem a coure en aigua abundant amb una mica de sal durant 18 minuts aproximadament.

L'escorrerem i el servirem en una Font. Si no el mengéssim al moment, l'escorrerem i el refredarem fins que el tinguem que tornar a calentar.