

Brou d'au



Hi ha molta gent que no els agrada, però si no ho tastes no ho pots dir. En menjava de petita i m'encanten, les crestes, escurar les potes, els rovells,... brou d'au

Per a 4 persones

Temps: 1:20 h

Ingredients:

- – 4 potes de pollastre
- – Unes quantes crestes de gall i gallina
- – Un grapat d'ous amb la ouera de la gallina
- – 1/4 de gallina
- – 2 pastanagues
- – 1/4 de col
- – 1 nap
- – 1 xirivia
- – 1 porro
- – 1 patata
- – 1 ceba



Elaboració:

PAS 1: Escaldem les crestes i les potes i les pelem.

PAS 2: Posem aigua a l'olla i al foc. Afegim tot el tall i rovell. Fem bullir 30 minuts i anem escumant.

PAS 3: Afegim la verdura i tapem l'olla a pressió. Deixem coure 30 minuts més.

PAS 4: Servim el brou amb les crestes, una mica de tall, la pota, alguna pastanaga sencera i una mica de col tallada petita.







Bon profit!