

Taco de pollastre de Cal Roio amb herbes del Cadí

Recepta: Restaurant Corpus (El Berguedà)

INGREDIENTS (per a 1 persona)

- . 1 u. Cuixa de pollastre sense os
- . Ceba d'Avià
- . Tomàquet madur
- . Salsa Worcestershire
- . Salsa tabasco amb chipotle
- . Sal i pebre
- . Oli d'oliva verge extra
- . Pell de llima ratllada
- . Fulla de taco feta amb farina de blat de moro escairat
- . Barreja d'herbes fresques, farigola, romaní, sàlvia, sajolida, estragó...

ELABORACIÓ

1. Coure el pollastre al forn, salpebrat i un raig d'oli OVE, durant 12 minuts.
2. En una paella antiadherent, escalfar les fulles de taco, per banda i banda.
3. Farcir els tacos amb el pollastre laminat, ceba, tomàquet, les salses i una mica més de sal.
4. Acabar-ho amb les herbes fresques

OBSERVACIONS