



PA DE PITA AMB POLLASTRE I SALSA DE ZUMAQUE

🕒 60 min

👤 4

Dificultat mitjana

6 pans pita individuals
4 a 5 cebes grans picades
1/3 tassa d'oli de oliva
1 cullerada de zumaque
Sal i pebre
1 1/2 tasses de brou de pollastre
2 tasses de pollastre cuit i picat en trossos grans
1/2 de pinyons o ametlles
Julivert picat
Oli d'oliva

1. Col·loqueu l'oli d'oliva en una paella gran i escalfeu-ho a foc lent. Afegir la ceba picada en rodes fines i sofregir a foc mitjos fins que els cercols quedin translúcids.

Afegir el zumaque, sal i el pebre a la ceba i remeni.

2. Afegir el brou de pollastre a la ceba i pujar el foc fins a ebullició. Baixeu el foc a baix i cuini remenant de tant en tant fins que la salsa espesseixi una mica.

3. Per preparar la pita amb pollastre:

Estendre a cada pa xiula unes cullerades de la salsa de ceba amb trossets de ceba, afegiu trossos de pollastre, alguns pinyons o ametlles i acabar amb un rajolí d'oli d'oliva per sobre.

4. Preescalfar el forn a 190°C.

Prepareu una safata per enforar gran i poseu els pans preparats. Enforar els pans fins que es vegin daurats, tenint cura que no es cremin. Tan aviat com el pa estigui cruixent i els pinyons torrats, tregui del forn i serveixi calenta Acabar amb un pessic de julivert picat per decorar si ho desitja .

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA