

Ajuntament de Castellar del Vallès

Farcit per a pa de pita
Farcit per a pa de pita

Farcit per a pa de pita (1r premi)

Autora: Isabel Caballero Garnica

Llista d'ingredients (4 persones):

Elaboració:

Si t'han quedat uns pits de pollastre a l'ast, i no saps què fer amb ells, aquesta es la teva recepta.

Netegem les cebes i les tallem a "juliana". A una paella amb un rajolí d'oli comencem a daurar-les a foc lent. Netegem també els pebrots i les pastanagues, i els tallem de la mateixa manera; ho afegim a la paella.

La verdura s'anirà fent a poc a poc, i remenarem de tant en tan. Ara prepararem els pits de pollastre. Es tracta de treure'n la pell i els ossos, i després els tallem a trossos petits; podem fer daus o tires, com agradi més.

Quan la verdureta ja està rossa (uns vint o trenta minuts a foc lent) afegim la carn a la paella. Ho barregem tot i deixem que es faci durant 3-4 minuts. Després afegim el tomàquet fregit; així la carn no quedarà seca. Rectifiquem de sal i, si volem un toc picant, li posem pebre.

Ja tenim un deliciós farcit per a pa de pita. O també pots fer servir "fajitas".

Per a la recepta pots fer servir els pits que hagin quedat d'un pollastre a l'ast o d'un pollastre al forn, encara que també pots aprofitar altres parts. També es pot fer servir gall d'indi, bistecs de vedella o llom de porc. Encara que la carn es queda una mica seca quan la tornes a escalfar, amb el tomàquet fregit quedarà ben gustosa.

Les verdures utilitzades (ceba, pastanaga, pebrot verd) poden variar segons el gust o que tinguis a la nevera; a més, pots fer servir porro, pebrot verd,... I enlloc de tomàquet fregit li pots posar altres tipus de salses (de iogurt, maionesa, ...)

A gaudir amb les restes de menjar!

Actes celebrats

Diumenge 16 de desembre de 2012

- 13.00 - Ball

Exhibició de Ball de Gitanes

pl. del Mercat

Dimarts 11 de setembre de 2012

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40