

Ajuntament de Castellar del Vallès

Pebrots farcits amb guarnició de croquetes i ou
Pebrots farcits amb guarnició de croquetes i ou

Pebrots farcits amb guarnició de croquetes i ou

Autora: David Soriano García

Llista d'ingredients (4 persones):

Elaboració:

En una cassola posarem la ceba picada a fregir, un cop fregida introduir la vedella i el pollastre que teníem al congelador de fa dies, els cobrim de ½ l de fondo de pollastre i tapem, esperem 60 minuts a foc lent, també si voleu podem posar pastanaga o patata per el aprofitament dels aliments.

Passat els 60 minuts en una font gran trinxem la carn amb una forquilla i reservem 200g del pollastre per les croquetes. Els pebrots en llauna que els guardava en l'armari els farcim amb el trinxat de carn, els posem al forn de 10 a 15 minuts.

Mentrestant en una olla posem 4 ous a bullir, i en una fregidora posem 2 cullerades d'oli a escalfar, tot seguit 3 cullerades de farina i remourem fins que lligui, després posem ½ l de llet i el mateix fins que lligui, tot seguit posem els cigrons que eren de un estofat que teníem al congelador i els aprofitem, prèviament ja els hauríem de tenir trinxats amb el pollastre, fem una pasta sense parar de remoure amb una cullera de fusta, que aproximadament son uns 10 minuts, es retira i amb 2 culleres grosses es pot donar forma a les croquetes, les passarem per farina, ou i pa ratllat i les fregirem amb oli ben calent.

Els ous que amb 20 minuts ja queden cuits els pelem i els obrim per la meitat, l'enciam el piquem i el posem dins de els ous.

Bon aprofitament i que vagi de gust.

- [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