



MAIN DISHES

# Farcellets de pollastre farcits amb salsa de curri i taronja

🕒 30min 🍴 4 servings 🔥 550 kcal



## Ingredients

- 4 sobrecoixes de pollastre desossades amb pell
- 4 llesques de pernil dolç
- 4 bastonets de formatge brie
- 1 taronja
- 3 grans d'all
- 1 cullerada sopera de curri
- 1 branca de farigola i una de romaní
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre

### PER SERVING

|         |      |
|---------|------|
| Protein | 45 g |
| Fat     | 35 g |
| Carbs   | 15 g |
| Fiber   | 3 g  |

## Method

- 1 Tallem el brie en bastonets.
- 2 Estenem les llesques de pernil dolç, hi posem el formatge al centre i les enrotllem formant un petit cilindre.
- 3 Obrim les cuixes de pollastre desossades, hi posem sal i pebre, col·loquem el cilindre de pernil i brie al centre i enrotllem el pollastre sobre si mateix.
- 4 Lliguem cada peça amb cordill de cuina perquè mantingui la forma i tornem a salpebrar.
- 5 Posem una cassola al foc amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra i hi daurem les cuixes per totes bandes fins que la pell quedi ben daurada i cruixent.
- 6 Afegim a la cassola el gra d'all, la farigola i el romaní.
- 7 Dissolem el curri en el suc d'una taronja i fem trossets de la pell sobrant.
- 8 Afegim les pells i el suc amb el curri.
- 9 Tapem i deixem coure una mitja hora a foc suau.

### TIPS

Si calgués més líquid, hi podem afegir una mica d'aigua.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

[cooknest.app/@cardus](https://cooknest.app/@cardus) · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

