

# Receptes creatives

amigues de la **biodiversitat**  
i de la prevenció del  
**malbaratament alimentari**



## Pollastre a la cervesa "La Sínia"



60'  
aproximadament



4 - 6 porcions

1 salpebrar el pollastre a trossos, daurar-lo en una cassola i reservar

2 preparar el sofregit



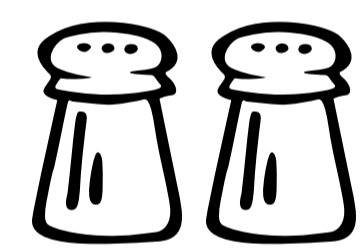
1 ceba o calçot



1 pastanaga  
picada petita



1 all laminat



sal i pebre



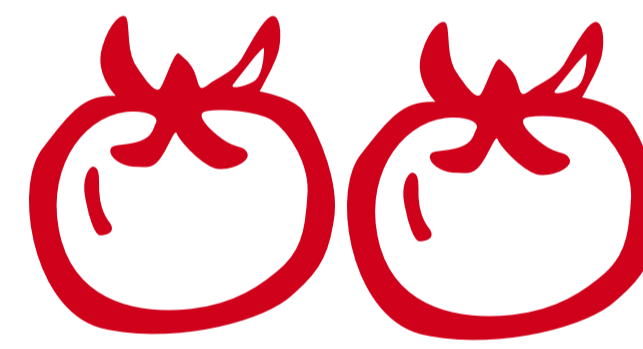
oli d'oliva



1 pollastre a  
trossos

de  
corral  
(feliç!)

3 un cop estigui el sofregit  
cuitat, afegir...



2 tomaquets ratllats

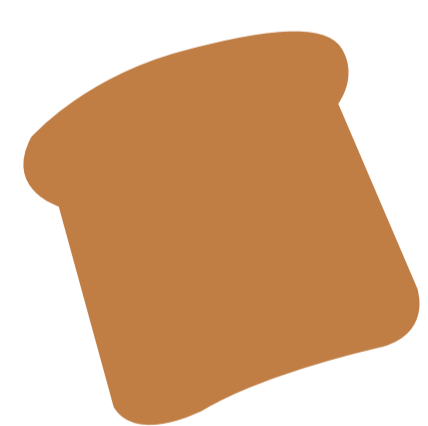


i pujar el foc!

4 incorporar el pollastre

5 afegir 1 **cervesa** i deixar  
que es redueixi a la mitat

6 fer una picada



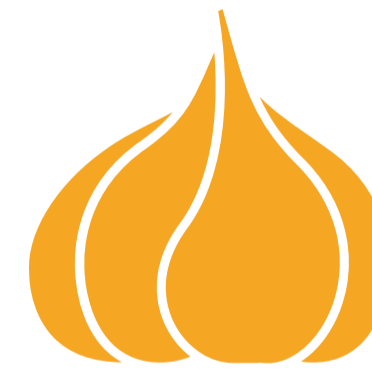
1 llesca de pa  
vell fregida



1 grapat  
d'avellanes  
i/o d'ametlles



julivert



all



No  
llencem  
res!

7 afegir la  
picada a la  
cassola i coure  
30'

Bon  
profit!



L'Associació Mediambiental La Sínia impulsa el programa de custòdia al riu Gaià per conservar la biodiversitat de l'entorn fluvial i fomentar el voluntariat i l'educació ambiental.

Aquesta cervesa natural, artesana, de gust suau i amb una dolçor que equilibra l'amargor, neix de la col·laboració entre La Sínia i la cerveseria Les clandestines.

Tasta en la cervesa tots els aromes i textures del paisatge!

Una proposta de:



Comprant aquest producte  
contribueixes als projectes  
de biodiversitat que duu a  
terme l'associació

ASSOCIACIÓ  
MEDIAMBIENTAL

la sínia

