



## POLO AO ALLO

### Ingredientes:

- Polo.
- Sal.
- Pementa negra.
- Allo picado.
- Aceite.
- Viño branco.
- Maicena.
- Pirixel.

### Preparación:

Nunha tixola con abundante aceite, douramos ou fritimos o polo, unha vez frito apartámolo. Na mesma tixola, cos restos que quedaron de fritir o polo, engadimos allo picado ata que se doure, engadimos o viño branco e deixamos que se evapore. Logo votamos medio vaso de Maicena diluída en auga, deixámolo espesar e pasámolo por un chino (coador). Incorporamos esta salsa ao polo. Se nos gusta, botamos por riba un pouco de pirixel picado.