

Receta de Gallina en Pepitoria

01 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta que seguro que os gustará porque resulta un plato riquísimo y con mucho alimento para toda la familia.

Ingredientes

- Gallina (una o dos arregladas y troceadas)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Vino blanco (un vaso)
- Harina (una cucharada)
- Caldo o agua (un litro)
- Laurel (una hoja)
- Sal y Pimienta
- Almendras (30grs)
- Huevos duros (cuatro yemas)
- Azafrán o condimento
- Rebanadas de pan

Modo de Preparación

1. Arreglar las gallina y trocearlas en cuartos, sazonarlas con sal y pimienta
 2. En una cacerola con aceite de oliva caliente, dorar los trozos de gallina por todos los lados, sacarlas y reservar
 3. En el mismo aceite, refreír la cebolla y los ajos bien picaditos, añadir un poco de harina y rehogar bien
 4. Añadir el vino blanco, el laurel y el caldo o agua, dejar que hierva unos minutos
 5. Meter los trozos de gallina en el caldo y dejar que cueza hasta que esté tierna la gallina
 6. Preparar un majado con el azafrán, las almendras crudas y peladas, unas rebanadas de pan frito y las yemas de huevo duro
 7. Volcar sobre la gallina y dejar hervir unos cinco minutos mas
 8. Rectificar de sal y servir espolvoreadas con perejil y la clara de huevo picada y....buen provecho!!!
-

Gallina en Pepitoria

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
