

Receta de Pollo en Pepitoria

08 Jun 2015



Buenos días a tod@s, llevaba tiempo que quería dejaros esta receta de **Pollo en Pepitoria** y al final me he decidido a ponerla hoy, espero que os guste porque es una forma exquisita de comer el pollo.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno)
- Almendras (cinco o seis)
- Huevos (dos)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vasito)
- Harina
- Sal

Modo de Preparación

1. Trocear el pollo a vuestro gusto, ponerle un poco de sal y rebozar en harina
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír los trozos de pollo ya untados en harina, sacarlos y reservar en una cacerola
3. Freír las almendras en el mismo aceite, sacarlas y poner en el mortero
4. Trocear la cebolla y refreír en el mismo aceite, sacarla y echar al mortero con las almendras, machacar todo y echarlo a la cacerola con el pollo
5. Cocer dos huevos, sacar las yemas y machacarlas con el vino blanco, después echarlo a la cacerola
6. En el aceite de freír la cebolla, poner un poco de harina a refreír, añadir agua y una pastilla de avecrem y volcar sobre el pollo que quede cubierto
7. Picar las claras de los huevos y dejar cocer hasta que el pollo esté tierno y la salsa espesita
8. Servir caliente y....buen provecho!!!