

## Receta de Pollo de Corral en Pepitoria

22 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo esta estupenda receta de **Pollo de Corral en Pepitoria**, es una forma muy rica de comer el pollo y si lo prepararéis en casa vuestra familia quedará encantada.

### Ingredientes

- Pollo de corral (uno grande)
- Vino blanco (un vasito)
- Huevos cocidos (dos)
- Aceite de oliva
- Almendras crudas sin piel (20)
- Cebolla (una)
- Puerro (uno)
- Jamón serrano en taquitos (100grs)
- Ajos (dos dientes)
- Azafrán (diez hebras)
- Harina
- Caldo de pollo
- Laurel (dos hojas)
- Pimienta negra en grano y molida
- Sal y Perejil

### Modo de Preparación

1. Limpiar bien el pollo y cortarlo en trozos grandes, lavarlo para quitar restos de sangre, después secarlo y ponerle sal y pimienta
2. Pasar los trozos por harina y freírlos en aceite de oliva hasta que estén doraditos, sacar y reservar
3. Cortar la cebolla en juliana y el puerro en rodajitas y refreír en un poco de aceite de freír el pollo, cuando esté transparente, añadir los ajos cortados en láminas y echar el vino
4. Dejar que evapore el alcohol y después triturar todo el sofrito con la batidora
5. Poner el pollo en una cacerola y añadir el sofrito triturado, el laurel, el jamón serrano y un poco de pimienta en grano, cubrirlo con caldo y taparlo con papel de aluminio
6. Meter al horno a 100º durante una hora aproximadamente. Si lo hacéis en la olla exprés en unos veinte minutos estará listo
7. Machacar las almendras con las yemas de huevo, las claras picadas y el azafrán
8. Incorporarlo todo a la cacerola con el pollo y dejarlo que se cocine otros veinte minutos hasta que el pollo

## **Pollo de Corral en Pepitoria**

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

---

esté tierno y se desprenda bien del hueso

9. Espolvorear un poco de perejil picado

10. Servir calentito y....buen provecho!!!

---