

Receta de Crema De Ave Con Huevo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica de crema de ave ya que el tiempo está bastante fresquito, pues así calentáis vuestros estómagos.

Ingredientes

- Gallina (media o una, según cantidad de crema)
- Sal
- Pimienta negra
- Zanahorias (dos o tres pequeñas)
- Cebollas (dos medianas)
- Unas ramitas de hierbabuena (opcional)
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Yema de huevo (una o dos)
- Nata de cocinar o leche

Modo de Preparación

1. Poner la gallina a cocer en la olla con bastante agua, unos dos litros, y echar las zanahorias partidas, las cebollas troceadas, unos granos de pimienta negra, sal y las ramas de hierbabuena
2. Dejar cociendo hasta que la gallina esté muy tierna, como una hora aproximadamente, sacarla en una fuente y separar toda la carne de los huesos, picarla muy finita y reservar
3. Colar el caldo suficiente y necesario y ligarlo con una yema de huevo diluida en un poco de nata líquida o leche, ajustar la sal y agregar la gallina picadita al tiempo de servir
4. Picar los huevos cocidos en trocitos y añadir a la crema