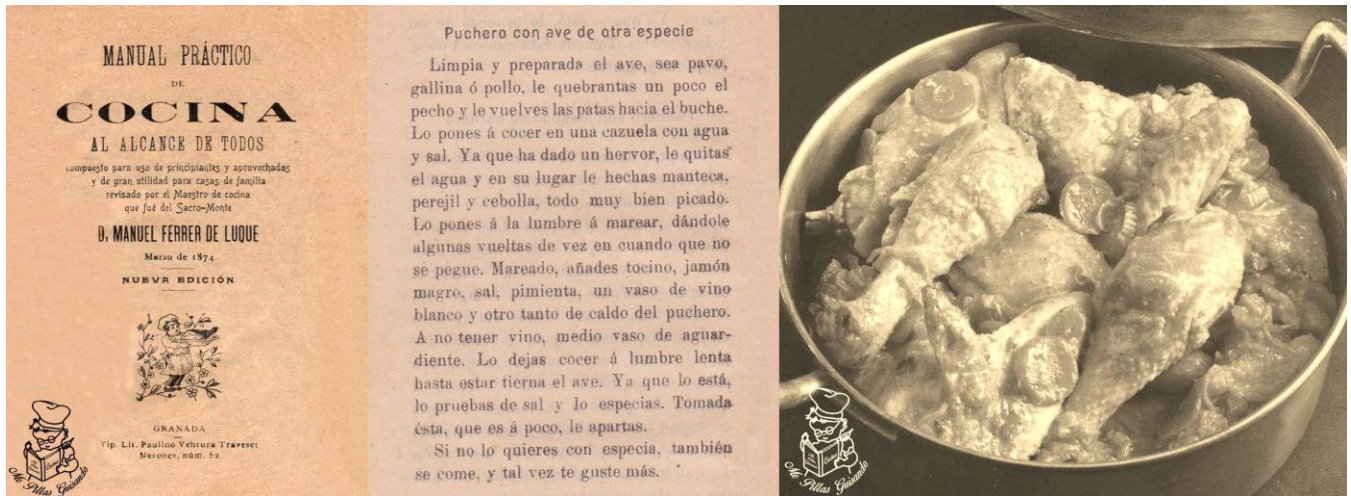




<https://www.mepillasquisando.com>



PUCHERO CON AVE DE OTRA ESPECIE 1874



INGREDIENTES:

- ¼ de Pavo o ½ Gallina o ½ Pollo.
- 50 gr. De Manteca.
- 1 Cebolla.
- 4 Ramitas de Perejil.
- 1 Trozo de Tocino.
- 1 Trozo de Jamón magro.
- 1 Vaso de Vino blanco o de Aguardiente.
- 1 Vaso de Caldo de Puchero.
- Sal y Pimienta.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Limpia y preparada el ave, sea pavo, gallina ó pollo. Le quebrantas un poco el pecho y le vuelves las patas hacia el buche. Lo pones á cocer en una cazuela con agua y sal. Ya que ha dado un hervor, le quitas el agua y en su lugar le hechas manteca, perejil y cebolla, todo muy bien picado. Lo pones á la lumbre á marear, dándole algunas vueltas de vez en cuando que no se pegue. Mareado, añades tocino, jamón magro. Sal, pimienta, un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo del puchero. A no tener vino, medio vaso de aguardiente. Lo dejas cocer á lumbre lenta hasta estar tierna el ave. Ya que lo estás lo pruebas de sal y lo especias. Tomada ésta, que es á poco, le apartas. Si no lo quieres con especia, también se come, y tal vez te guste más.

<https://www.mepillasquisando.com>