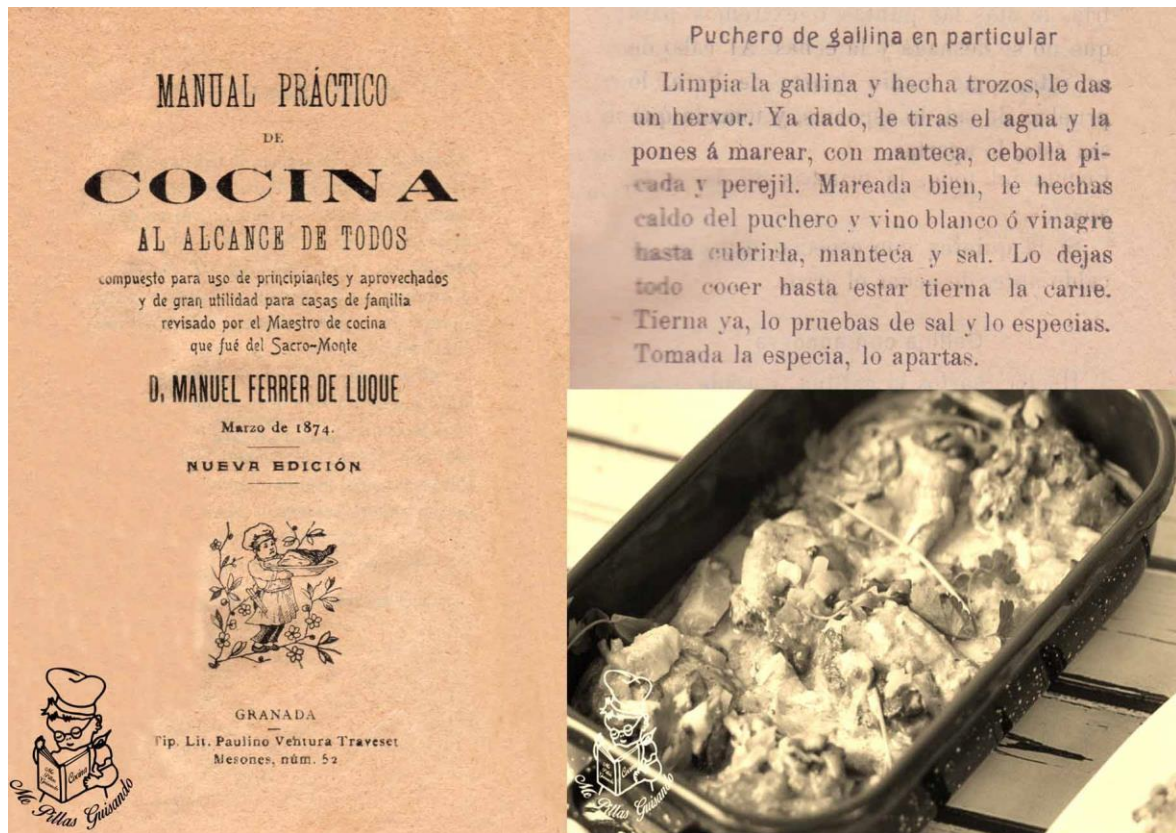




<https://www.mepillasquisando.com>



PUCHERO DE GALLINA EN PARTICULAR 1874



Puchero de gallina en particular

Limpia la gallina y hecha trozos, le das un hervor. Ya dado, le tiras el agua y la pones á marear, con manteca, cebolla picada y perejil. Mareada bien, le hechas caldo del puchero y vino blanco ó vinagre hasta cubrirla, manteca y sal. Lo dejas todo cocer hasta estar tierna la carne. Tierna ya, lo pruebas de sal y lo especias. Tomada la especia, lo apartas.

INGREDIENTES:

- 1 Gallina.
- 2 Cebollas.
- 4 Cucharadas de Manteca.
- 5 Ramitas de Perejil.
- 4 Vasos de Caldo del Puchero.
- 1 Vaso de Vino blanco o de Vinagre.
- 1 Atadillo de Especias (Tomillo, Orégano, Laurel y Romero).
- Sal.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Limpia la gallina y hecha trozos, le das un hervor. Ya dado, le tiras el agua y la pones a marear, con manteca, cebolla picada y perejil. Mareada bien, le hechas caldo del puchero y vino blanco o vinagre hasta cubrirla, manteca y sal. Lo dejas todo cocer hasta estar tierna la carne. Tierna ya, lo pruebas de sal y lo especias. Tomada la especia, lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>