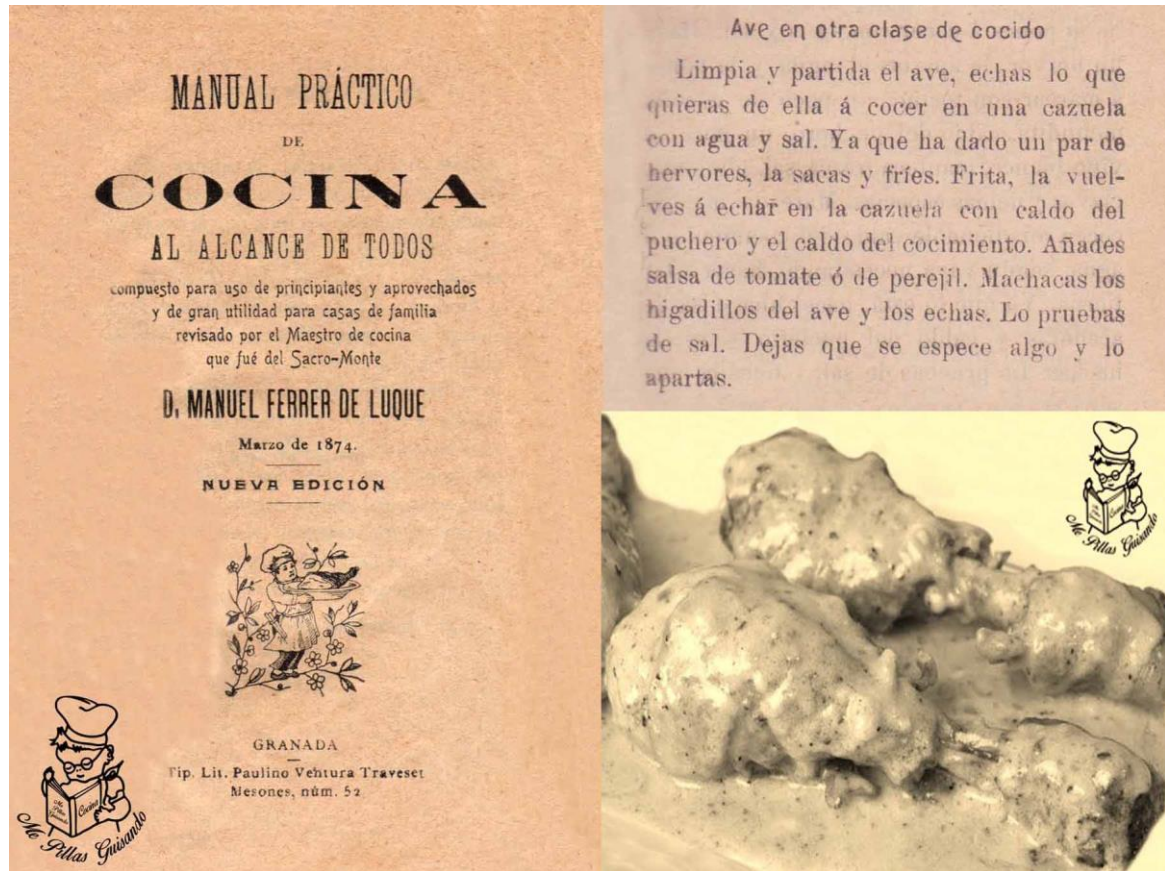




<https://www.mepillasquisando.com>



AVE EN OTRA CLASE DE COCIDO 1874



INGREDIENTES:

- 1 Pollo o Gallina.
- ½ L. de Caldo de Puchero.
- ½ L. de Caldo del cocimiento.
- 1 Vasito de Salsa de Tomate o Perejil.
- Los Higaditos del ave.
- Sal y Aceite.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Limpia y partida el ave, echas lo que quieras de ella a cocer en una cazuela con agua y sal. Ya que ha dado un par de hervores, la sacas y frías. Frita, la vuelves a echar en la cazuela con caldo del puchero y el caldo del cocimiento. Añades salsa de tomate o de perejil. Machacas los higadillos del ave y los echas. Lo pruebas de sal. Dejas que se espese algo y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>