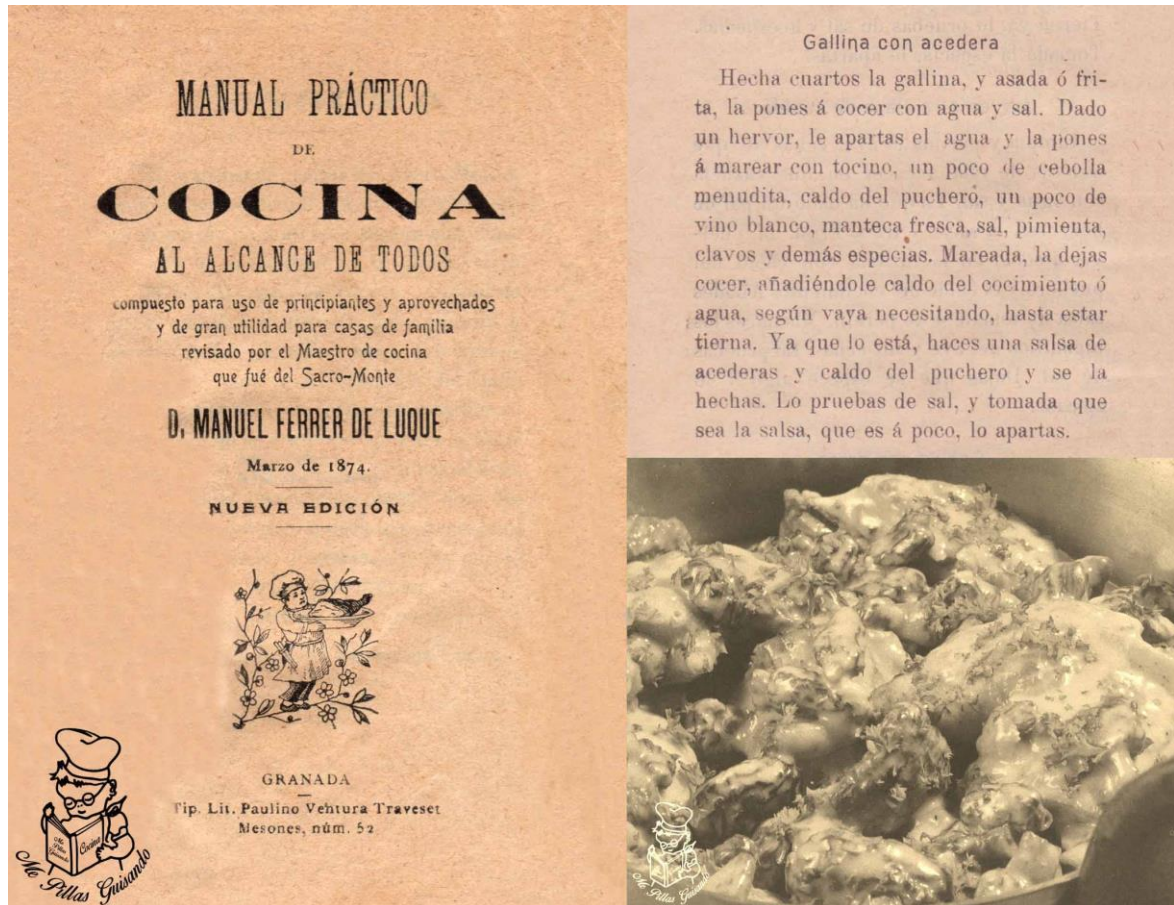




<https://www.mepillasquisando.com>



## GALLINA CON ACEDERA 1874



### INGREDIENTES:

- 1 Gallina.
- 1 Trozo de Tocino.
- 1 Cebolla.
- 1 L. de Caldo del Puchero.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Trozo de Manteca fresca.
- Sal, Pimienta, clavos, Laurel etc.
- 2 Manojos de Acederas.

### TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Hecha cuartos la gallina, y asada o frita, la ponemos a cocer con agua y sal. Dado un hervor, le apartas el agua y la pones a marear con tocino, un poco de cebolla menudita, caldo del puchero, un poco de vino blanco, manteca fresca, sal, pimienta, clavos y demás especias. Mareada, la dejas cocer, añadiéndole caldo del cocimiento ó agua, según vaya necesitando, hasta estar tierna. Ya que lo está, haces una salsa de acederas y caldo del puchero y se la echas. La pruebas de sal, y tomada que sea la salsa, que es a poco, lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>