



<https://www.mepillasquisando.com>



PEPITORIA DE GALLINA



COCINA CASTELLANA

INGREDIENTES:

- 1 Gallina de 1,5 kg.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 1 Vaso de Aceite.
- 1 Cebolla.
- 50 gr. de Piñones.
- 50 gr. de Almendras repeladas.
- 2 dientes de Ajo.
- 1 Sobrecito de Azafrán.
- 2 Hojas de Laurel.
- Harina para rebozar
- Sal y Perejil.
- 2 Huevos cocidos.

ELABORACIÓN:

Limpiamos la gallina y cortamos en trozos pequeños, sazonamos y rebozamos en harina y freímos en aceite hasta que estén dorados. Colocamos en una olla y en el aceite de la sartén rehogamos la cebolla picadita y el ajo, añadimos el laurel y, cuando casi está, los piñones que salteamos ligeramente. En el mortero colocamos las almendras, el azafrán, la sal, el perejil y el rehogo de la sartén. Machacamos superficialmente y rociamos sobre la gallina, junto con el aceite de la sartén, el vino y agua suficiente para que quede cubierta la carne. Cocemos de 3 a 4 horas a fuego suave. Poco antes de servir aplastamos las yemas, cortamos las claras e incorporamos a la salsa. Se sirve bien caliente. Espolvoreamos con perejil picado.

<https://www.mepillasquisando.com>