



<https://www.mepillasquisando.com>



1108 - POLLO AL ESTILO DE BUTAYNA (Madre de Muhammad V. Octavo soberano nazarí de Granada)



INGREDIENTES:

- 1 Pollo grande.
- 1 Pechuga de Pollo.
- 1 Cebolla.
- 3 Huevos.
- 3 Huevos cocidos.
- 1 Puñado de Almendras.
- ½ Cucharadita de Pimienta blanca.
- Canela, Perejil seco y Jengibre.
- Migas de pan.
- Azafrán y Azúcar
- Sal, Vinagre y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Limpiamos bien el pollo y cortamos en trozos. Colocamos en una cacerola, cubriéndolo con agua. Preparamos un hatillo de tela, dentro del cual pondremos cebolla picada, canela, perejil seco, sal gruesa, ralladura de jengibre y unas pocas almendras picadas, introducimos en la cacerola. Cuando el caldo haya cogido el sabor de los ingredientes del hatillo, retiramos y reservamos el hatillo. Picamos muy finamente la pechuga de pollo, y añadimos tres huevos crudos y las especias del hatillo. Con esta preparación hacemos albóndigas, que introducimos en la cacerola. Para espesar el caldo utilizamos las migas de pan. Una vez que el pollo esté listo, se le echa azafrán, un poquito de vinagre y las almendras machacadas con un poco de azúcar. Se sirve con los huevos duros picados y espolvoreados por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>