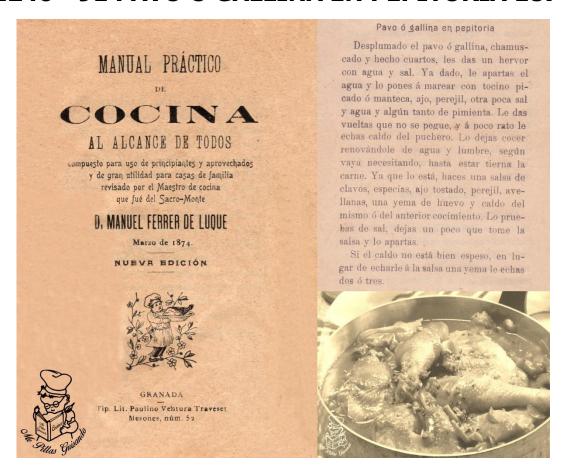




https://www.mepillasguisando.com

1246 - 91 PAVO O GALLINA EN PEPITORIA 1874



INGREDIENTES:

- 1 Pavo o Gallina.
- 1 Trozo de Tocino o Manteca.
- 8 Ajos.
- 1 Manojito de Perejil.

Caldo del Puchero.

3 Clavos de olor.

Especias al gusto.

- 1 Puñado de Avellanas.
- 1 Yema de Huevo.

Sal y Pimienta.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Desplumado el pavo o gallina, chamuscado y hecho cuartos, les das un hervor con agua y sal. Ya dado, le apartas el agua y lo pones a marear con tocino picado o manteca, ajo, perejil, otra poca sal y agua y algún tanto de pimienta. Le das vueltas que no se pegue, y a poco rato le echas caldo del puchero. Lo dejas cocer renovándole de agua y lumbre, según vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, haces una salsa de clavos, especias, ajo tostado, perejil, avellanas, una yema de huevo y caldo del mismo o del anterior cocimiento. Lo pruebas de sal, dejas un poco que tome la salsa y lo apartas. Si el caldo no está bien espeso, en lugar de echarle a la salsa una yema le echas dos, o tres.

FACEBOOK: Cocina Española Casera