



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1246 - 91 PAVO O GALLINA EN PEPITORIA 1874



### Pavo ó gallina en pepitoria

Desplumado el pavo ó gallina, chamuscado y hecho cuartos, les das un hervor con agua y sal. Ya dado, le apartas el agua y lo pones á marear con tocino picado ó manteca, ajo, perejil, otra poca sal y agua y algún tanto de pimienta. Le das vueltas que no se pegue, y á 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 ó 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 á la salsa una yema le echas dos ó tres.

### 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**