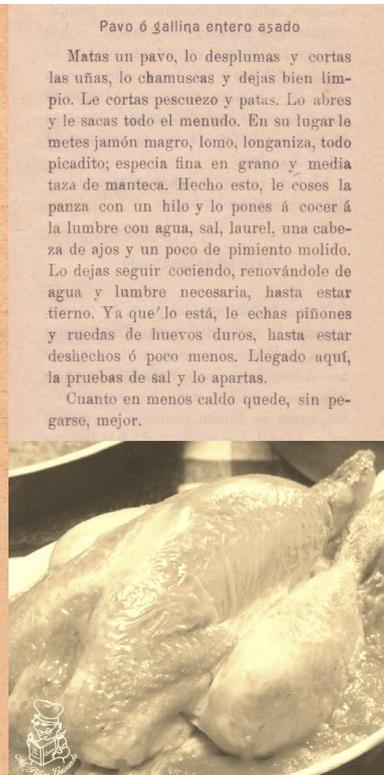
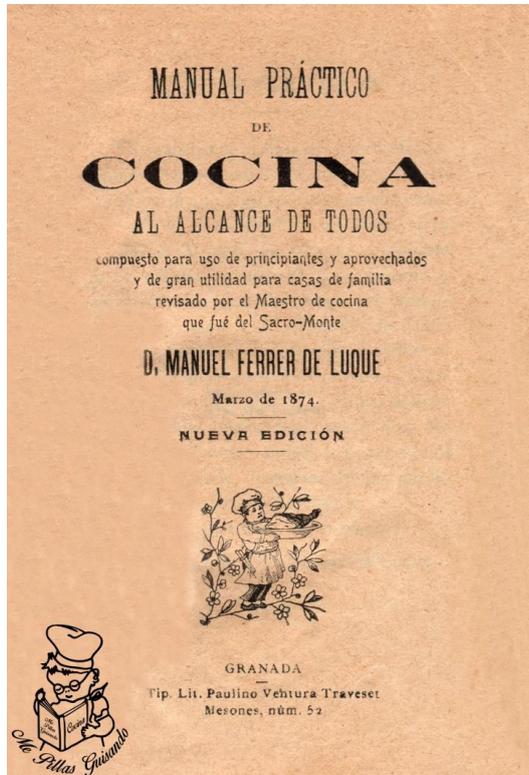




<https://www.mepillasquisando.com>



1255 - 93 PAVO O GALLINA ENTERO ASADO 1874



INGREDIENTES:

- 1 Pavo o Gallina.
- 1 Trozo de Jamón mago.
- 1 Trozo de Lomo.
- 1 Trozo de Longaniza.
- 1 Manojito de especias.
- ½ Taza de Manteca.
- Sal y Laurel.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Cucharadita de Pimiento molido (Pimentón).
- 1 Puñado de Piñones.
- 2 Huevos cocidos.

ELABORACIÓN:

Matas un pavo, lo desplumas y cortas las uñas, lo chamuscas y dejas bien limpio. Le cortas pescuezo y patas. Lo abres y le sacas todo el menudo. En su lugar le metes jamón magro, lomo, longaniza, todo picadito; especia fina en grano y media taza de manteca. Hecho esto, le coses la panza con un hilo y lo pones a cocer a la lumbre con agua, sal, laurel, una cabeza de ajos y un poco de pimiento molido. Lo dejas seguir cociendo, renovándole de agua y lumbre necesaria, hasta estar tierno. Ya que lo está, le echas piñones y ruedas de huevos duros, hasta estar deshechos o poco menos. Llegado aquí, la pruebas de sal y lo apartas. Cuanto en menos caldo quede, sin pegarse, mejor.

FACEBOOK: Cocina Española Casera