



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1279 - 97 - POLLOS GUISADOS EN SALSA TÁRTARA 1874



### Pollos guisados en salsa tártara

Limpios y partidos los pollos, los pones á marear en una sartén con manteca. Mareados, los sacas y echas en una olla. En la pringue ó grasa que te ha quedado del mareo, fríes cebolla menudita y se la echas. Añades especias, sal y un vaso de vino blanco. Lo pones todo á cocer á fuego lento, con un papel doble de estraza en la boca de la olla y un puchero encima. Pasada una hora, asas los higadillos, y con ellos, un ajo y caldo del mismo cocimiento, haces una salsa y se la echas. Lo vuelves á tapar de nuevo y dejas seguir cociendo hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

### INGREDIENTES:

- 4 Pollos picantones (de menor tamaño).
- 150 gr. de Manteca de cerdo.
- 2 Cebollas.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 1 Cucharada de Especias al gusto.
- 1 Ajo y Sal.
- Caldo del cocimiento.

### ELABORACIÓN:

Limpios y partidos los pollos, los pones a marear en una sartén con manteca. Mareados, los sacas y echas en una olla. En la pringue o grasa que te ha quedado del mareo, fríes cebolla menudita y se la echas. Añades especias, sal y un vaso de vino blanco. Lo pones todo a cocer a fuego lento, con un papel doble de estraza en la boca de la olla y un puchero encima. Pasada una hora, asas los higadillos, y con ellos, un ajo y caldo del mismo cocimiento, haces una salsa y se la echas. Lo vuelves a tapar de nuevo y dejas seguir cociendo hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**