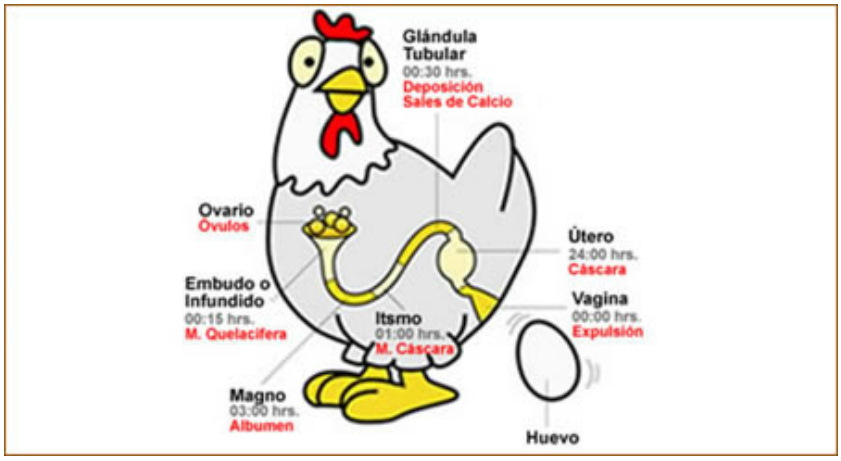
Gallina en pepitoria

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ahh



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Pues sí, también vale con pollo.

Descripción:

Es una receta cruel. No sé a quién se le ocurrió cocinar una gallina con sus futuros hijos en una misma cazuela...

Ingredientes para 6 personas :

- 1.5 kg. de Gallina
- 1 Cebolla
- 1 Ajo
- Caldo de pollo
- 1 rama de Perejil fresco
- 1/4 de hoja de Laurel
- 15 g. de Harina de trigo
- 12 Almendras crudas
- 2 Yema de huevo cocida
- 150 ml. de Vino de Jerez
- unas hebras de Azafrán
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- 1 cucharadita de Sal

Preparación:

Paso 1

Limpiamos la gallina bajo el agua y retiramos las plumas que pudiera tener, que no están buenas. La cortamos en trozos medianos y la salpimentamos; la pasamos por harina. Sacudimos los trozos para retirar el exceso y los freímos en aceite de oliva hasta que estén doraditos.

Paso 2

Pelamos y picamos fina la cebolla y la echamos en la cazuela donde habíamos frito la gallina. Cuando se vuelva transparente (a fuego lento que si no se churrusca) y volvemos a meter la gallina, que está empezando a tener frío y a sentirse sola. Lo rehogamos unos minutos. Lo regamos con el vino y le damos un hervor para evaporar el alcohol y le echamos caldo de pollo hasta que cubra el contenido y, entonces, echamos el perejil, el azafrán y el laurel.

Paso 3

Dejamos nuestra gallina en el jacuzzi 1h y 30 min aproximadamente, hasta que se vuelva tierna como Mimosín. Eso sí, no está de más que de vez en cuando la removamos para que no se pegue. Mientras, doramos el diente de ajo (pelado) entero en una sartén con un hilo de aceite. Lo majamos en el mortero con las almendras y las yemas. Para que quede menos pastoso le añadimos un poco de caldo de pollo.

Paso 4

Echamos nuestra mezcla del mortero en la cazuela unos 15 min antes de terminar la cocción. Comprobamos la ternura de la gallina y la sacamos del fuego. Dejamos hervir la salsa un poco más, que esté espesita y, cuando veamos que tiene el punto que nos gusta se la ponemos por encima a la gallina a modo de tratamiento de belleza.