

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:23  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/gallina-en-pepitoria-pe%c3%b1aflor.html>

---

## Gallina en pepitoria Peñaflor

### INGREDIENTES

1 gallina grande  
2 tazas de aceite de oliva  
2 tazas de jamón serrano en trozos  
1 taza de tocino picado  
3 dientes de ajo  
1 yema de huevo duro  
2 yemas crudas  
1 taza y 1/2 de caldo de pollo  
1 cucharada de perejil picado  
10 almendras peladas y tostadas  
2 ramas de perejil  
1 huevo duro  
Clavo, Pimienta y Sal

### PREPARACIÓN

Calienta el aceite en una sartén, fríe ligeramente los ajos y retíralos. Corta la gallina en trozos y saltéalos.

Añade el tocino, el jamón, el perejil y la pimienta.

Machaca los ajos, el clavo, el perejil y la yema de huevo duro en un mortero. Mezcla esta pasta con una taza de caldo y cuécelo todo junto a fuego lento.

Añádele las 2 yemas de huevo que se habrán mezclado antes con el caldo restante, moviendo sin parar para que no se corten las yemas y hasta que espese la salsa.

Rectifica el condimento y añádele sal si es necesario. Cuece a fuego medio hasta que la gallina esté tierna.

Coloca la gallina en una fuente y echa la salsa por encima. Adorna con las almendras, el huevo duro y el perejil muy picado. Sirvelo muy caliente.