

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-de-coral-en-pepitoria.html>

Pollo de corral en pepitoria

INGREDIENTES

1 pollo de corral de 1.500 gr.
2 cucharadas de manteca de cerdo
100 gr. de jamón
1 cebolla mediana
1 diente de ajo
1 hatillo de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, orégano, unas hojas de perejil, unas colas de puerro)
2 cucharadas de harina
1 vaso de vino blanco
3 granos de pimienta
2 clavos de especia
Ralladura de nuez moscada
Unas hebras de azafrán
10 almendras tostadas y peladas
2 huevos
28 picatostes o costrones de pan cortados en forma triangular y fritos
Sal

PREPARACIÓN

Limpiar el pollo, cortarlo en trozos pequeños y sazonarlos con sal. A continuación, fundir la manteca y dorar el pollo con el jamón cortado en cuadritos.

Sacarlos y rehogar en la misma grasa la cebolla y el ajo picados; antes de que lleguen a dorarse, unir el pollo, el hatillo de hierbas y rehogar sin que llegue a tomar demasiado color la gallina.

Espolvorear con la harina, rehogarla y rociar con el vino blanco, caldo o agua, hasta cubrir los trozos.

Sazonar con pimienta, clavo, nuez moscada y azafrán y dejar cocer durante una hora y media.

Añadir las almendras picadas machacadas en el mortero junto con las 2 yemas de huevo duro y disolverlo con parte de la salsa de la pepitoria. Rectificar el punto de sal, si hiciera falta, y terminar de cocer a fuego lento, hasta que esté totalmente tierna el pollo

Servir espolvoreada con las claras de los huevos picadas y acompañada de pan frito