

GALLINA O POLLO EN PEPITORIA (Plato español)

Ingredientes

1 gallina tierna ó 1 pollo gordo
1 copa de Jerez
1 cucharón de aceite
2 yemas de huevo duro
12 almendras sin tostar
1 cebolla
1 diente de ajo
hebras de azafrán
harina para envolver
caldo (que se hará con los despojos del ave, 1/2 kl
de huesos y verduras)
laurel
perejil
1 ramito de salvia
sal y pimienta

Preparación

Se corta en trozos el ave, se sazona con sal y pimienta, se envuelven en harina y se frien en el aceite bien caliente, hasta que quede completamente dorados, cuidando de que no se quemem. Luego se escurren los trozos y se apartan.

En el mismo aceite siempre que no se haya quemado - se dora la cebolla finamente picada. Enseguida se ponen nuevamente las presas de pollo, se echa el Jerez y cuando empiece a hervir, se añade el caldo, lo suficiente para cubrirlo todo. Se agregan unas ramas de perejil, la ramita de salvia y 2 hojas de laurel. Se tapa la cacerola y se cuece a fuego lento hasta que el ave esté tierna, moviendo de rato en rato, para evitar que se pegue, cosa fácil teniendo harina. Se frie el diente de ajo, se le machaca junto con las almendras peladas y el azafrán tostado. Se une a ésto las yemas duras, se mezcla y deslie con un poco de caldo

caliente, vertiéndolo luego a la preparación anterior. Se deja cocer a fuego lento 15 minutos. Enseguida se retiran las presas y se sigue cociendo la salsa hasta reducirla. Si quedara demasiado espesa se agregará un poco de caldo. Se pasa por el chino y se verifica la sazón.

Unos minutos antes de servir, se introduce de nuevo el pollo en la salsa para calentarlo. Se sirve acompañado de papas fritas.