elGourmet

Pollo en Pepitoria

Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades
Jerez: 100 cc
Ajo: 3 Dientes
Caldo De Pollo: 1 Litro
Papas: c/n
Almendras molidas: 100 grs
Huevos: 4 Unidades
Hebras de azafrán: 8 Unidades
Jamón de pollo de corral: 8 Unidades
Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la *cebolla* y el *ajo* en juliana.
- *Saltear* con sal en aceite de oliva.
- Agregar las almendras molidas y remover.
- Añadir el jerez y dejar que evapore el alcohol.
- Freír las patas de **pollo** previamente pasadas por *harina*, sal y pimienta.
- Agregar a la olla con el sofrito.
- Echar dentro el *azafrán* previamente tostadito y la hoja de *laurel*.
- Tapar con el caldo y cocinar durante 30 minutos a fuego bajo.
- Cocer unos huevos y separar las yemas enteras por un lado y la clara por el otro.
- Tostar láminas de *almendra* y reservar.
- Servir el *pollo* con su salsa y espolvorear con las almendras tostadas.
- Decorar con la yema, trocitos de clara y *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-pepitoria