



Pollo en pepitoria

- El pollo en pepitoria es uno de los guisos más tradicionales en España. Es verdad que hoy ha caído un poco en desuso, pero de vez en cuando hay que disfrutarlo.
- Esta receta me la pasó el otro día Pilar, y me explicó que así lo hacía ya su abuela. Nos lo preparó para comer y estaba delicioso.
- Te recomiendo utilices un pollo de granja, el mejor que puedas comprar, cunde muchísimo y la diferencia de sabor es total.

Ingredientes:

Un pollo de granja cortado en trozos
2 higaditos de pollo limpios
2 ó 3 rebanadas de pan
3 dientes de ajo
3 cebollas grandes
1 vaso de vino blanco
2 vasos de agua
sal y pimienta
1 yema de huevo duro

Prepara todos los ingredientes. Corta las cebollas en láminas , pela los ajos, limpia los higaditos y corta el pan.



Pon sal y pimienta al pollo y frie en una cazuela a fuego fuerte hasta dorar por todos lados. No pongas muchos trozos a la vez para no enfriar el aceite. Cuando esté dorado retira y



reserva.

En la misma cazuela pon la cebolla, baja el fuego a medio-alto y rehoga hasta que empiece a



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



dorarse, tiene que estar dorada.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Es el momento de añadir el vino, deja que hierva 2-3 minutos y añade el agua. Tapa y hierve



todo durante 15 minutos.

Pasa la salsa con la yema del huevo cocido hasta dejarla lisa. Puedes usar una túrmix o una



minipimer.

Vuelve a poner en la cazuela y añade las patas del pollo, cuece 10 minutos e incorpora el resto del pollo.

Vamos a darle distintos tiempos para que se haga todo sin quedar seco.

Deja hervir todo otros 15 minutos y estará listo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Sirve muy caliente acompañado de lo que más te guste.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>
