

GALLINA EN PEPITORIA

Ingredientes: Para 4 personas

- 1 gallina gordita
- 1 copa de Jerez
- 1 cucharón de aceite de oliva virgen
- 2 yemas de huevo cocido
- 6 almendras crudas fileteadas
- 1 cebolla y 1 diente de ajo
- Unas hebras de azafrán
- Harina y Caldo
- Unas hojas de laurel
- Perejil
- Sal y Pimienta



Elaboración:

- Cortar la gallina en trozos, sazonar, harinar y marcar en aceite bien caliente hasta que estén bien dorados. Escurrir y reservar. En este aceite, freír la cebolla picada, cuando esté dorada, ponemos encima la gallina y rehogamos agregando el jerez, y cuando este hierva, añadimos el caldo hasta cubrirlo todo. Añadir el perejil picado y el laurel y que cueza hasta que la gallina esté tierna
- Hacer un majado con el ajo frito, unas almendras (crudas o fritas, al gusto), las yemas de huevo duro el azafrán en hebra, una rebanada de pan y un poco del caldo de la cocción. Agregar el majado al guiso y dejar cocer 10 minutos.
- Retirar los trozos de gallina, y dejar hervir la salsa moviendo hasta que esté a punto para napar, lo espesa que deseemos.
- En algunos sitios se hierven en esta salsa unas albóndigas que acompañaran al guiso.