

Gallina en pepitoria



Ingredientes:

- 1 gallina de 1 kg y 1/2 troceada
- 1 cebolla
- 1 rebanada de pan
- 2 dientes de ajo
- 10 almendras
- 2 huevos cocidos
- 1 tacita de aceite
- un pellizco de cominos
- 1 cucharada de zumo de limón
- pimienta
- canela
- azafrán
- clavo en polvo
- sal

Preparación:

Para la gallina en pepitoria pelar y picar fina la cebolla y pelar los ajos. Calentar aceite en una cazuela y freír el pan, las almendras y los ajos. Reservar.

En el mismo aceite rehogar la gallina y reservar.

Rehogar luego la cebolla y cuando esté blanda añadir de nuevo la gallina, cubrir con agua y añadir el zumo de limón, agregar la sal, canela, pimienta y clavo, tapar y cocer a fuego lento durante 30 minutos.

Gallina en pepitoria

Machacar en el mortero los ajos, el azafrán, los cominos, el pan y las almendras.

Agregar las yemas de los huevos duros y diluir con un poco de agua pasados los 30 minutos de cocción, añadir a la cazuela el majado del mortero, poner el fuego al mínimo y dejar 10 minutos más.

Al momento de servir la gallina en pepitoria, picar la clara de los huevos en trocitos pequeños.