Pollo en pepitoria

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Consuelo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- •1 pollo
- •aceite de oliva
- •Harina
- •1 diente de ajo
- •1 cebolla
- •2 huevos
- •Perejil
- •Almendra molida
- •Sal •Pimienta
- •1 vaso de vino blanco
- •1 vaso de agua

Preparación:

Paso 1

Cocer los huevos. Dejar enfriar y pelarlos. Picar muy pequeñas las claras y reservar las yemas. 2 Freír el diente de ajo. Cuando esté dorado, sacarlo del aceite y ponerlo en un mortero junto a las yemas de los huevos, el perejil y la almendra molida. Majarlo y reservar.

Paso 2

Trocear el pollo, salpimentarlo, enharinarlo, eliminando el exceso de harina, y freírlo en abundante aceite. Reservar. Trocear la cebolla muy finamente y agregar a una cazuela junto con aceite. Cocinar hasta que esté doradita.

Paso 3

Añadir a la cazuela el pollo, el vino, el agua y un poco de pimienta y sal. Cocer hasta que el pollo esté tierno. Si se queda sin caldo, ir agregando un poco de agua. 6 Cuando el pollo esté tierno, incorporar el majado y la clara muy picadita. No ponerlo muy pronto porque se pegaría a la cazuela.