

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.