Cachuela de Pollo en Salsa

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

Creador: CaprichosDjorge **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Pero os preguntaréis.... ¿Que son las cachuelas? La cachuelas son el buche (estómago) de estos animales. Consiste en una bolsa membranosa que sirve a ciertas aves para almacenar, ablandar y triturar los alimentos. En Zamora se denomina "cachuelas" a la molleja de pollo, en otras zonas es más conocida como mollejas de pollo. Es considerado producto de casquería.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Cachuelas de pollo
- 1 diente de Ajos
- 1/2 de Pimiento
- 1/4 de Cebolla
- Agua
- Sal
- Para la salsa
- 1 diente de Ajos
- 1/4 de Cebolla
- 1 cucharada de Harina
- 1 cucharadita de Pimentón
- Vino blanco
- Caldo cocción

Preparación:

Paso 1

Elaboración Actualmente las cachuelas o mollejas vienen bastante limpia, algunas traen alguna piel blanca o verdosa la cual se debe retirar. Introducir 10 minutos en agua fría con unas gotas de vinagre, a continuación volver a lavar bien, En la olla introducir las cachuelas cubrir con agua e añadir el ajo entero, el casco de cebolla,

un trozo de pimiento, la hoja de laurel y un poco sal. Cocer durante uno 10 minutos, Si quedan un poco duras no pasa nada, ya que después darán un hervor en la salsa. Reservar el caldo de cocción para la salsa.

Paso 2

Para la salsa de las cachuelas. Pochar el ajo y la cebolla previamente cortado en brunoisse, una vez rehogado se añade la harina y freír. Fuera del fuego para que no se queme incorporar el pimentón y el vino blanco, dejar reducir. Mojar la salsa con el caldo de cocción hasta obtener una salsa de una textura no muy ligera. Por último añadir las cachuelas y dejarlas cocer durante unos 20 minutos aproximadamente.