



Vitaliahome

para comer como en casa

Pollo en pepitoria + Caldo de ave



Pollo en pepitoria

 1h de cocción + 35 min. de elaboración

elaboración

Doramos en una cazuela a fuego medio-alto los trozos de pollo previamente salpimentados. Retiramos y, en la misma cazuela aprovechando los jugos adheridos, añadiremos la cebolla y el ajo picados hasta que se pochen bien. Añadimos el vaso de vino blanco y dejamos que cocinen las verduras durante 20 minutos.

Hacer un hueco en este sofrito, tostar ligeramente las hebras de azafrán a fuego suave y remover. Introducimos el pollo, que cubriremos con el caldo de ave y cocinaremos durante media hora hasta que quede tierno.

Preparamos la majada con pan duro, almendra pelada tostada y un poco de ajo, que trituraremos hasta que se convierta en una pasta que utilizaremos como salsa del guiso. Terminar el plato sirviendo con los huevos picados y perejil fresco y unas patatas fritas en daditos como guarnición.

ingredientes (8-10 personas)

- 20 jamoncitos de pollo
- 6 huevos duros
- 2 cebollas, 4 dientes de ajo, 2 rebanadas de pan tostado
- 150g de almendra pelada tostada
- 1 litro de caldo de ave · Un vasito de vino blanco
- 15 hebras de azafrán
- Aove, pimienta negra, perejil picado y hierbas frescas
- Patatas fritas en daditos de guarnición

Accede a nuestra siguiente receta: [Merluza en salsa verde](#)





ingredientes (8-10 personas)

- 3 kilos de carcasas de ave
- 1 kilo de gallina
- 2 cebollas
- La parte verde de 2 puerros
- 6 zanahorias
- 10 litros de agua
- 1 rama de apio · 4 hojas de laurel
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano

Caldo de ave



Olla exprés: 2 horas

Olla tradicional: 7 horas

elaboración

Retiramos la piel de las carcasas de pollo, nos quedamos solo con la carne y los huesos, que separaremos en una bandeja, a la que también añadiremos la gallina y las cebollas. Introducimos todo en el horno durante media hora a 250° para que se tuesten.

Una vez tostado, arrancamos los jugos adheridos con una rasqueta y ponemos a cocer el conjunto a fuego fuerte en una olla alta con el agua fría, el resto de las verduras y las especias.

Cuando llegue a hervor, desespumar, tapar herméticamente y cocer a fuego suave durante 2 horas si es en olla exprés o 7 horas en olla tradicional. Una vez colado, podemos aprovechar la carne de la gallina para hacer croquetas. Retirar la grasa de la superficie cuando enfríe y conservar 4 días en nevera o 3 meses en congelador.

Accede a nuestra siguiente receta: [Merluza en salsa verde](#)

