

# POLLO E PEPITORIA



*Receta ofrecida por Ana-Maria*

*La palabra pepitoria significa guisado que se hace con todas las partes comestibles (incluyendo los despojos) y es una forma española de cocinar diferentes platos de carne (generalmente con pollo o gallina); por regla general, los jugos obtenidos de la preparación de las carnes se enriquecen con yema de huevo duro y almendras molidas.*

*[Academia Madrileña de Gastronomía](#)*

## **Ingredientes (para 4 personas) :**

- 4 muslos de pollo
- 2 cebollas grandes
- 1 cabeza de ajos
- 2 tacitas de aceite de oliva
- 1 churruscó de pan
- 3 huevos duros
- 1 buen puñado de almendras
- Unas hebras de Azafrán
- 1 buen vaso de vino blanco
- 1 poco de agua
- Sal y pimienta
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de romero

## **Elaboración :**

1. partir cada uno de los 4 muslos de pollo quitándoles también la piel y se les echa sal y pimienta.
2. en la sartén donde se realiza la pepitoria se pone un poco de aceite de oliva, y se pone a tostar ligeramente unos dados de pan, se aparta de la sartén, se pone a tostar un buen puñado de almendras se apartan también.
3. en la misma sartén se sofríe los trozos de pollo hasta que estén dorados y se añade un vaso de vino blanco la hoja de laurel et la ramita de romero.
4. se apartan y se deja pochar los trozos de cebolla y los ajos unos 15 mn y a final se trocea las 3 claras de huevos en la sartén y se añade el majado . Si necesario se rectifica la sal.
5. a parte, en un mortero se ponen las almendras, las 3 yemas de huevos duros y el pan tostado y unas hebras de azafrán se machaca y se obtiene el majado ( o majada o picada).
6. se desliga el majado con un poco de agua y se añade al guiso
7. el pollo con el guiso tiene que cocinarse unos 30 mn según el tamaño de los trozos de pollo.
8. se añade el agua necesaria para que no se pegue en el fondo.

***Esta receta se puede hacer de un día para otro.***