

gallina en pepitoria



- 1 gallina de 1.5 Kg aprox.
 - 2 cebollas.
 - 2 huevos cocidos.
 - 2 dientes de ajo.
 - 12 almendras tostadas.
 - 8 ó 10 hebras de azafrán.
 - 100 ml. de vino blanco.
 - 1/2 litro de caldo de gallina ó pollo.
 - 2 hojas de laurel.
 - 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
 - Sal.
 - Pimienta negra molida.
1. Cocer los huevos en agua hirviendo durante 10 minutos. Escurrirlos, pelarlos con cuidado, partirlos en dos y retirar la yema para un cuenco. Guardar la clara para picar y añadir al final de la receta.
 2. Pelar y picar los dientes de ajo y las cebollas. Reservar.
 3. Disponer las hebras de azafrán en una sartén antiadherente, sin aceite y tostarlas ligeramente. Hacemos lo mismo con las almendras. Ponemos todo en el mortero para el posterior majado
 4. Limpiar bien la gallina y chamuscarla para eliminar los restos de plumas y posibles impurezas. Trocearla y salpimentarlos.
 5. Calentar cuatro cucharadas de aceite de oliva en una

cazuela, dorar los trozos de gallina durante 3 minutos por cada lado y retirarlos.

6. Añadir las 2 cucharadas de aceite restantes e introducir la cebolla picada en la misma cazuela y rehogarla a fuego lento durante 8 minutos. Agregar los ajos picados y cocer 2 minutos más. Añadir la hoja de laurel y el vino blanco.
7. Volver a introducir los trozos de gallina reservados en la cazuela y cubrir con el caldo. Tapar y dejar cocer a fuego lento durante 1 hora.
8. Colocar las almendras tostadas y peladas en el mortero, añadir las yemas cocidas y el azafrán tostado y triturar hasta obtener una pasta homogénea. Desleír con un poco de caldo y agregar este majado a la cazuela. Cocer durante 10 minutos más.