

Será por recetas



Guiso de las bodas de camacho

Recetas caseras, Recetas de pollo, Recetas para navidad

 8 Personas

 Media

 120 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 2 kg. Gallina
- 3 picatostes
- 10 almendras
- Para las albóndigas:
- 50 gr. Jamón serrano
- 1 Cebolla
- 2 Yemas de huevo cocido
- Perejil picado
- 2 Hígados de pollo
- 50 gr. Miga de pan
- 1 Vaso de vino blanco
- 1 diente de ajo
- Aceite, Sal, Pimienta negra, Nuez moscada y Azafrán
- 2 Huevos

Elaboración

Cortar la gallina en trozos pequeños, salpimentar, enharinar, y rehogar en una cazuela amplia con un chorro de aceite. Dar vueltas hasta que se dore por todos los lados y añadir la cebolla. Pochar durante 5 minutos hasta que quede blanda. Añadir el vaso de vino blanco, cubrir con agua y comenzar a cocer.

En un mortero majar las yemas de huevo, las almendras, el ajo, los picatostes, el azafrán, una pizca de pimienta y nuez moscada. Agregar el mortero a la pepitoria y cocer todo junto durante 1 hora y media a fuego lento.

Durante la cocción, preparar las albóndigas mezclando los huevos batidos junto con la miga de pan, los higaditos de pollo sofritos y picados, el jamón picado fino y el perejil. Hacer unas bolitas y sofreírlas en una sartén con aceite.

Escurrirlas bien y agregarlas al guiso al final, dejándolas cocer durante 15 minutos más.

Servir el guiso bien caliente.



Autor receta de Guiso de las bodas de camacho

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012