

Si la semana pasada presentábamos una receta del “alma mater” del Lar Gallego de Sevilla, Alfredo Otero, hoy nos complace compartir con todos vosotros una receta de la persona que más ha hecho porque Alfredo haya podido entregarse en cuerpo y alma a nuestra Asociación, Angelita Fernández, su esposa y rival culinaria.

Nos trae un plato cuyo origen se remonta al siglo XIII. Aparece en todos los recetarios árabes que se conservan y se hacía fundamentalmente con gallina, si bien a lo largo del tiempo se ha ampliado al pollo, conejo, liebre, pavo, perdices, etc.... Hoy en día se está perdiendo bastante y es una pena porque siendo fácil su elaboración resulta un guisado exquisito.

También es cierto que las gallinas escasean cada vez más y hoy se elabora con un buen pollo de corral que, además, nos exige un tiempo menor de cocinado por ser mucho más tierno.

Gracias Angelita por compartir con nosotros esta delicia gastronómica a la que tú le das un toque especial.

POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA.

Ingredientes.

- 1 Pollo de corral troceado.
- 1 Cebolla.
- 2 Huevos cocidos.
- 2 Dientes de ajo.
- Unas hebras de azafrán.
- 12 almendras.
- Medio vaso de vino blanco.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal y pimienta.
- 2 Hojas de laurel.
- Un poco de harina.



Instrucciones.

1. Trocear el pollo y limpiar la grasa.
2. Salpimentarlo, enharinar ligeramente y dorarlo en el aceite reservándolo.
3. Picar la cebolla y los ajos y dorarlos en el mismo aceite en que hemos frito el pollo. Una vez bien pochado el refrito ponemos el vino blanco y las hebras de azafrán.

4. Preparar un majado en un mortero con las almendras, las yemas de los huevos cocidos, majando todo hasta que quede hecho una pasta. Se puede hacer en la batidora.

5. Añadimos el majado al sofrito con el pollo y agua y dejamos cocer a fuego lento hasta que esté tierno.

Y a disfrutarlo con un buen pan, gallego si es posible; ya podemos comprar molletes en Sevilla con esa textura y sabor de nuestra tierra.

Como guarnición admite todo lo que se quiera al gusto de cada uno. Desde unas patatas fritas tradicionales hasta unas patatas al horno con hierbas aromáticas, zanahorias, chalotas y calabaza que resultan insuperables.

