

Pollo en pepitoria



Ingredientes

- 1 ½ de pollo
- 50 gramos de almendras tostadas
- 1 cebolla pequeña
- 1 hoja de laurel
- 1 copa de Jerez seco
- 1 rebanadita de pan

Preparación

Se trocea y se limpia el pollo.

Se pica la cebolla.

Se pone la sartén en el fuego con bastante aceite y se fríe la rebanada de pan, con cuidado de que se dore pero no se quemee.

En el mismo aceite se ponen los trozos de pollo y se les das unas vueltas durante dos o tres minutos. Entonces se pasa el pollo a una cazuela con un poco del mismo aceite y se va rehogando.

A continuación, en la sartén y con el aceite que queda, se fríe la cebolla picadita y, cuando esté dorada, se vuelca sobre el pollo y se cubre con agua. Se pone la sal y se deja cocer durante media hora.

Mientras tanto, en un mortero se pican las almendras y la rebanada de pan frito.

Pasada la media hora de cocción, se le añade a la cazuela el picadito de las almendras y el pan, la hoja de laurel, la copita de Jerez y un poquito de azafrán, dejándolo cocer otra media hora.