



pollo

corte

harina

cazuela

3 cucharadas aceite

sal

zanahoria

cebolla

pimienta blanca

copa j



100 grs. champiñones



cebolletas



mantequilla



cazuela de barro



batidor



nata



2 yemas



vertido

# Fricase de pollo

RACION PARA 4 PERSONAS

## Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# FRICASÉ DE POLLO

---

Colección O  
Ficha N.º 1311

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

**POLLO. - HARINA. - CAZUELA.**—Después de quitar a un pollo de aproximadamente 1 kilo las tripas, cabeza y patas, lo limpiaremos bien y con un cuchillo grande o machete lo partiremos en trozos pequeños, que espolvorearemos de harina y colocaremos en una cazuela.

**ACEITE. - ZANAHORIA. - CEBOLLA. - PIMIENTA BLANCA.**—Luego le añadiremos 3 cucharadas de aceite, 1 zanahoria cortada en pedazos, 1 cebolla picada, una pizca de pimienta blanca y sal. Taparemos la cazuela, la pondremos al fuego y dejaremos que se vaya haciendo el pollo, al que daremos de vez en cuando unas vueltas.

**JEREZ. - CALDO. - CHAMPIÑONES. - CEBOLLETAS.**—Cuando esté casi hecho, agregaremos 1 copa de jerez, caldo corriente, el suficiente para cubrir los trozos, 100 gramos de champiñones crudos que habremos limpiado bien al chorro y cortado en pedazos y, finalmente, 12 cebolletas pequeñas, cocidas de antemano en agua con una bolita de mantequilla.

**CAZUELA DE BARRO. - YEMAS. - NATA.**—Una vez hecho el pollo, pasaremos sus trozos a una cazuela de barro. Al guiso anterior le agregaremos 2 yemas y una cucharada de nata, que habremos batido juntas de antemano.

**PRESENTACION.**— Lo mezclaremos todo y lo verteremos sobre los trozos de pollo que tenemos en la cazuela de barro para servirlo seguidamente.

**NOTA.**—El batido de yemas y nata lo echaremos en el momento de servir, con objeto de que no se corten aquéllas. En caso de que el plato esté preparado antes de lo previsto, habrá que mantenerlo en baño maría hasta que vaya a ser servido.