

gallina



manera de cortar la gallina



50 gramos aceite



50 gramos manteca cerdo



cazuela



150 gramos cebolla

3 dientes ajo

3 zanahorias



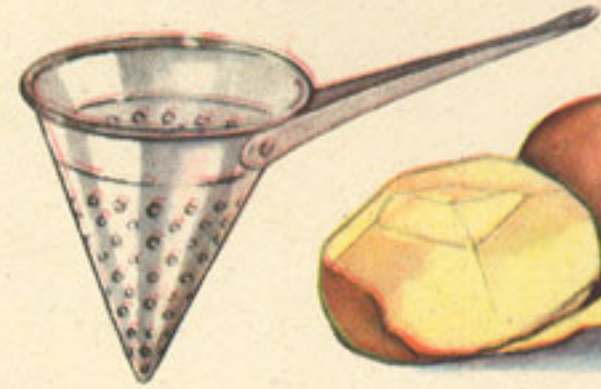
charada harina



1 vaso vino blanco



medio litro agua hervida



chino



medio kilo patatas

# Gallina en pepitoria

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION - INSTRUCCIONES AL DORSO



# GALLINA EN PEPITORIA

## RACION PARA 4 PERSONAS

---

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 suscriptor.

### RECETA

- GALLINA.**— Cortaremos y limpiaremos la gallina, según gráfico.
- SARTEN. - ACEITE. — MANTECA.**— En una sartén pondremos 50 gramos de manteca de cerdo y 50 gramos de aceite. Cuando esté caliente, echaremos los trozos de gallina que, una vez dorados, pasaremos a una cazuela.
- CEBOLLA. — AJOS. - ZANAHORIAS.**— En el mismo aceite y manteca de la sartén, freiremos 150 gramos de cebolla picadita, 3 dientes de ajo machacados y 3 zanahorias en ronchas muy finas.
- HARINA. — VINO BLANCO.**— Cuando todo esté dorado, añadiremos una cucharada de harina, un vaso de vino blanco y revolveremos.
- AGUA HERVIDA. — CAZUELA.**— Pasados unos 5 minutos, volcaremos todo sobre los trozos de gallina de la cazuela, agregando medio litro de agua hervida. Taparemos la cazuela y la tendremos a fuego lento hasta que comprobemos, con un tenedor, que la gallina está tierna.
- PASAPURE O CHINO.**— Separaremos a una fuente o plato los trozos de gallina. Luego, pasaremos lo que queda en la cazuela por un pasapuré o chino y, de nuevo, juntaremos en la cazuela la salsa conseguida y los trozos de gallina que sazonaremos según el gusto personal y dejaremos a fuego lento.
- PATATAS. —** Después de la sal, añadiremos medio kilo de patatas en tiras (más gordas que las fritas) y dejaremos que cuezan.
- PRESENTACION. —** Seguidamente, sacaremos todo a una fuente para servirlo.