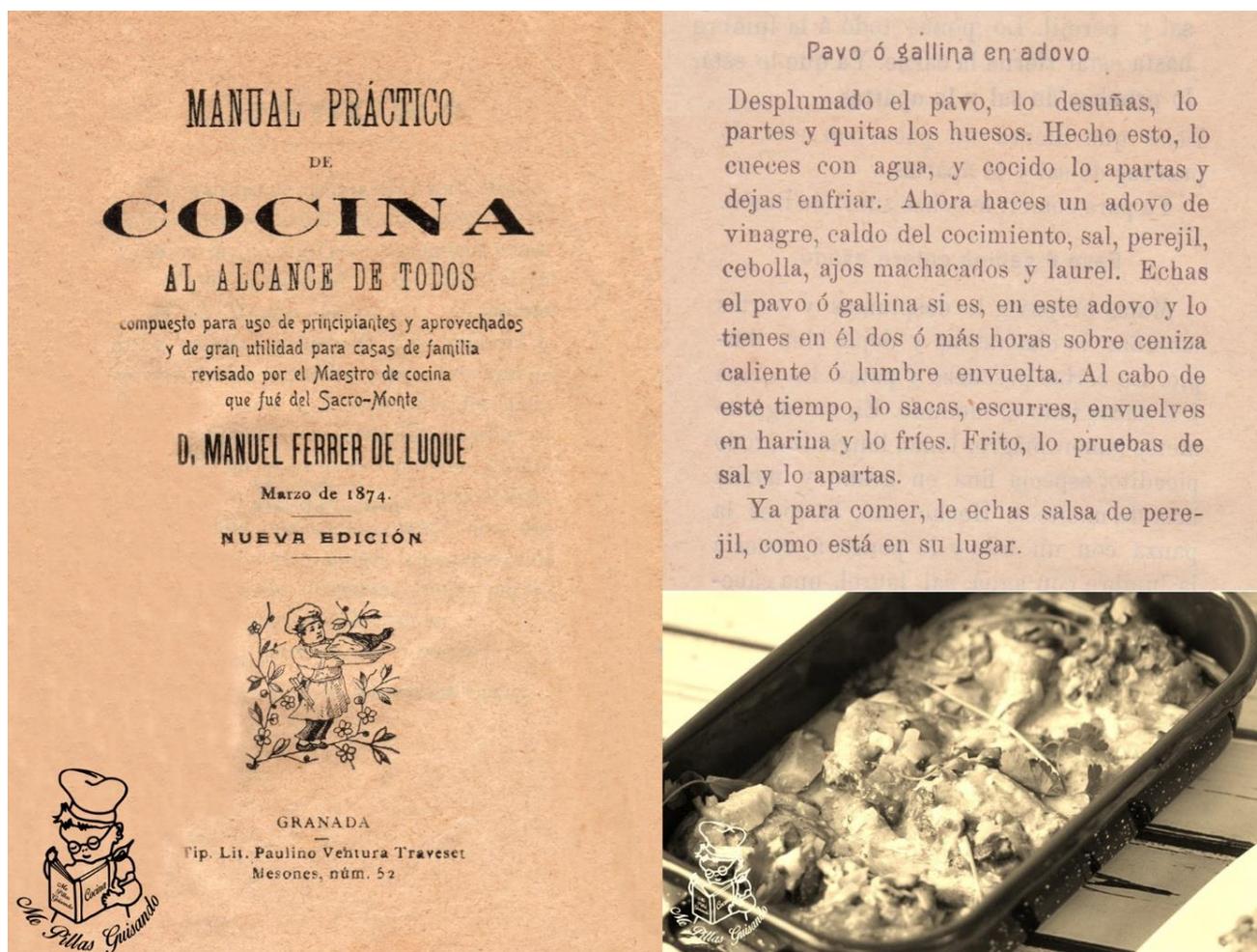




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1260 - 94 PAVO O GALLINA EN ADOBO 1874



### INGREDIENTES:

- 1 Pavo Gallina.
- ½ Vaso de Vinagre.
- ½ Vaso de Caldo del cocimiento.
- Sal y Perejil.
- 1 Cebolla.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 2 Hojas de Laurel.
- Harina y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Desplumado el pavo, lo desuñas, lo partes y quitas los huesos. Hecho esto, lo cueces con agua, y cocido lo apartas y dejas enfriar. Ahora haces un adobo de vinagre, caldo del cocimiento, sal, perejil, cebolla, ajos machacarlos y laurel. Echás el pavo o gallina si es, en este adobo y lo tienes en él dos o más horas sobre ceniza caliente o lumbre envuelta. Al cabo de esté tiempo, lo sacas, escurres, envuelves en harina y lo frías. Frito, lo pruebas de sal y lo apartas. Ya para comer, le echas salsa de perejil, como está en su lugar.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**