

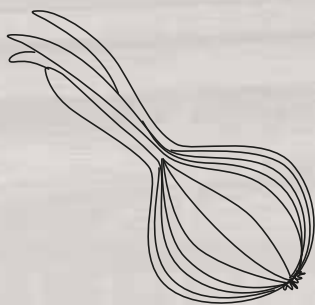
# POLLO DELLA NONNA

## INGREDIENTES

- 1 pularda
- 1 cebolla
- 1 manojo de apio
- 8 alcachofas pequeñas
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 16 alcaparrones
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 2 huevos
- 100 g harina
- 50 g mantequilla
- 50 ml vino blanco
- salvia
- aceite de oliva
- bayas de pimienta de Jamaica
- sal
- pimienta

## PREPARACIÓN

1. Lavar y secar la pularda, separar la pechuga y los muslos y cortar en trozos pequeños.
2. Trocear la cebolla y el apio. Para el caldo de ave echar la cebolla y el apio junto con las caracasas, la pimienta de Jamaica y la hoja de laurel en una olla. Cubrir con agua fría y cocer a fuego lento.
3. Rebozar con huevo, harina y sal.
4. Cortar las alcachofas, el ajo y el pimiento en trozos pequeños y rehogar brevemente en aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta. Colocar sobre una bandeja de horno.
5. Dorar los trozos de pularda rebozadas y rociar con vino blanco. Colocar los trozos junto con las alcaparras y la salvia sobre la bandeja de horno.
6. Hornear en la altura 3 de horno con función CircoTherm® a 220 °C durante aprox. 10 - 20 minutos.
7. Pasar el caldo de ave por un colador, llevar a hervir con mantequilla y tomillo y verterlo antes de servir.



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
45 MINUTOS  
(4 - 6 PERSONAS)

