

Gallo Guisado

Gallo Guisado, es parecido a una gallina pero más grande y más duro aunque con un sabor que no olvidarás, para mí mucho mejor que el pollo.

ingredientes

- 1 Gallo de unos 3 a 4 kg
- 3 dientes de Ajo
- 1 Cebolla Grande
- 1 Pimiento Rojo
- 1 Pimiento Verde
- 4 Zanahorias
- 3 Tomates Triturados
- 4 Patatas
- 1 Copa de Brandy
- 1 Vaso de Vino Blanco
- 1 lt de Caldo de Pollo
- 2 Cucharadas de Manteca de Cerdo Ibérico
- 2 Hojas de Laurel
- Tomillo
- Comino
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Gallo Guisado

Elaboración sencilla pero que nos llevará su tiempo.

Partimos de un gallo ya limpio, sin plumas, ni vísceras, ni patas, ni cabeza. Lo partimos en trozos, muslos, antemuslos, alas, pechugas...

En una fuente que luego pueda ir al horno ponemos la manteca y doramos las partes que hemos cortado del pollo y las

reservamos.

Ahora cogemos todas las verduras, cebolla, zanahoria, pimientos, ajos y tomates, los partimos y en la misma fuente que doramos el gallo dejamos que se pochen las verduras, aprovechamos a desglasar el fondo.

Cuando esté, volvemos a poner el gallo, removemos todo y agregamos, el laurel, tomillo, comino, pimienta negra y sal, volvemos a remover e incorporamos el brandy que aprovecharemos a flambear (ojo con las campanas), cuando esté echamos el vino y el caldo, dejamos que empiece a hervir y lo tapamos.

Tendremos el horno precalentado a 170º, meteremos nuestra fuente tapada (nosotros lo hemos hecho con una de hierro fundido) y la mantendremos allí durante 3 horas.

Pasado ese tiempo, incorporaremos las patatas que habremos pelado y cortado de forma grosera (rompiendolas), volvemos a tapar y lo mantendremos 1 hora más.

Tiene que estar mucho tiempo para que el gallo salga blando y jugoso.

Sacamos del horno y ya podremos servir nuestro gallo guisado.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres