

Pollo a lo marengo



Receta de Petra Laborda

Se parte el pollo pasándolo en harina, se fríe aceite con ajo; en un cazo se echa vinagre y cebolla a reducir; cuando esté se echa caldo; al aceite se añade un poco harina; se echa la salsa que está reducida, se pasa encima del pollo y se deja a cocer echándole un poco de nuez moscada, sal y laurel.

M^a CARMEN ELIZAZU

A mí siempre me ha gustado cocinar y, al igual que Petra Laborda, he trabajado como cocinera muchos años. En concreto, en el restaurante de la familia, el merendero La Cabaña, en el Faro de Higer de Handarribia. Allí conocí a mucha gente y gracias a ese trabajo saqué adelante a mi familia.



Ingredientes (para 4 personas)

1 pollo troceado	2 dientes de ajo
1 cebolla grande	1 zanahoria
15 cl de aceite de oliva virgen extra	1 nuez moscada rallada
15 cl de vinagre	sal

Elaboración

Freír el pollo troceado con aceite de oliva y dos ajos; salar y enharinar.	Pasar la salsa por el pasapurés sobre el pollo y dejar hervir 20 minutos.
Poner la cebolla bien picada en una cazuela con el vinagre y dejar que reduzca.	Corregir de sal y añadir la nuez moscada.
Cuando haya reducido añadir caldo de ave y dejar hervir un rato.	Añadir el caldo y cocer un minuto.
	Poner a punto de sal y servir.

Comentario

Le he puesto zanahoria porque creo que si no estaría agrio.	El pollo en la época de Petra Laborda era muy apreciado, pues entonces solo se comía en las fiestas patronales y en fechas muy señaladas.
---	---