



La cazuela de mi abuela

Ingredientes

10 patitas de pollo
2 tazas de harina
2 cucharas de manteca
½ taza de aceite
¾ litro de leche
1 taza de caldo de pollo
3 cucharadas de ketchup
Sal y pimienta



Sacarle la piel a las patitas y pasarlas por harina. Luego, calentar la manteca y el aceite juntos. Sacudir las presas y dorarlas, dándolas vuelta. Poner las presas doradas en la cazuela para llevar a la mesa. Colar la salsa de la cacerola sobre el pollo en cazuela. A continuación,

agregar la leche, disolver la ketchup con el caldo y agregar sal y pimienta. Cocinar a fuego suave durante aproximadamente una hora. Servir con un puré de boniatos, al que agregamos dos cucharadas de azúcar, dos cucharadas de manteca y cuatro de crema de leche. También se puede acompañar con arroz blanco.

tv: Lunes a viernes de 9 a 11.30 horas (en *Hola Vecinos*) /
radio: Carve 850 am, Lunes 16.30 horas / **web:** www.anaduran.com

¿Conocés todos los
CORTES de POLLO?

Buscá la **VARIEDAD** *y*
SORPRENDÉ *a tu familia.*