

CAPÓN CON VINO

INGREDIENTES

- ❖ Un capón.
- ❖ Mantequilla
- ❖ Pimienta negra
- ❖ Perejil
- ❖ Azafrán
- ❖ Ajos
- ❖ Una taza de vino blanco
- ❖ Agua
- ❖ Sal



ELABORACIÓN

- Cortar el capón en trozos.
- En una cazuela con mantequilla asar los ajos y retirarlos.
- Freir los trozos del capón en el aceite que se han frito los ajos.
- Una vez hecho añadir la pimienta, el perejil, el azafrán, los ajos que hemos retirado antes, el vino blanco y agua y sal. Dejar cocer.

Recetario de Celsa García de Neira.