

# La Espardenyà, el plato menos conocido del recetario valenciano

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

Para 6 personas:

- Aceite de oliva virgen
- 1,2 l de agua
- 1 kg de anguila
- 600 grs de pollo
- 500 grs de conejo
- 6 huevos
- 1 kg patata
- 2 cucharadas de pimentón
- 1 guindilla
- 1 cabeza de ajos
- Sal

## / Preparación

Preparación

- Sofreír el pollo y el conejo hasta que no le quede sangre.
- Picar la cabeza de ajo con piel, echarla al sofrito junto con la guindilla partida por la mitad y remover.
- Añadir al sofrito el pimentón e ir vertiendo el agua poco a poco para que se ligue en forma de salsa. Dejar hervir durante 20 minutos.

- Añadir la anguila a medio trocear y la patata cortada en panadera (a mitades longitudinales y finas). Dejar hervir durante 20 minutos.
- Corregir de sal.
- Añadir los huevos.
- Dejar 10 minutos a fuego medio para que los huevos se escalfen.