# 猪肚鸡

## 材料准备

1. 主料：猪肚一个约550g，童子鸡一只约600g、
2. 辅料：姜、香葱、橘皮、红枣、枸杞、白胡椒粒、莲子、百合、党参、当归、黄芪、盐、白醋、白酒、面粉

## 制作步骤

1. 清理猪肚：猪肚撒盐、白醋和面粉，戴手套反复仔细地揉搓，然后用水清洗干净，放入水中，加白醋和白酒浸泡
2. 鸡头、鸡屁股、鸡脚趾去掉，翅尖别在翅膀下面，鸡爪塞到肚子里，整只鸡呈现一个蜷缩的状态，将鸡塞到猪肚里，用竹签封口，冷水下锅焯水。
3. 然后转移到炖锅，放姜片、葱结、橘皮、莲子、百合、党参、当归、黄芪、白胡椒粒，加热水小火炖2.5h捞出
4. 拆掉竹签，划开猪肚取出鸡，把鸡剁成鸡块，把猪肚逆纹切成条，去掉汤的多余浮油，将鸡块和猪肚条放回锅中，加红枣、枸杞，加盐调味，再加白胡椒粉稍微炖煮一会儿就可以吃了。