

Ají de Gallina

Ají de Gallina, un plato típico de la gastronomía Peruana, nosotros hemos intentado hacer una adaptación con los productos que hemos encontrado.

Como en todas estas recetas ancestrales hay cientos de variantes pero creo que la base de la misma la hemos respetado.

ingredientes

- 2 Pechugas de Pollo
- 1 Cebolla
- 2 dientes de Ajo
- 1 Pimiento Rojo
- 2 Huevos Cocidos
- Aceitunas Negras
- 1/2 Lt de Caldo de Pollo
- 200 ml de Leche Evaporada
- 2 cucharadas de pasta de Ají Amarillo
- 2 Rebanadas de Pan
- 50 gr de Nueces
- Queso Parmesano
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Ají de Gallina

Partimos de pechugas limpias, como dicen los peruanos las sancocharemos que no es más que cocerlas con un poco de sal en una olla. No es necesario que se cuezan mucho por que luego se terminaran de hacer con el guiso.

La retiramos y las deshacemos en hebras, reservamos.

En una olla con un poco de aceite pondremos la cebolla y el

pimiento partidos en trozos pequeños, dejaremos a fuego lento hasta que se caramelicen, tardarán un rato.

Cuando consideremos que estén, volvemos a poner el pollo desmigado, con los trozos de pan (suele ponerse de molde), removemos y incorporamos la leche evaporada con las cucharadas de ají amarillo, removemos todo y complementamos el caldo hasta cubrir los ingredientes, dejamos hervir a fuego lento de 15 a 20 minutos.

Mientras trocearemos las nueces y rallamos el queso parmesano.

Cuando el guiso esté le ponemos la nueces y el queso, removemos, todo debe quedar integrado.

Lo serviremos con los trozos de huevo cocido y las aceitunas negras. Como complemento a mayores se suele poner patatas cocidas en rodajas y arroz en blanco.

Ya tendremos nuestro ají de gallina.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.