



Receta: Ají de gallina peruano



Ingredientes:

1. 1 pechuga de gallina o pollo entero con hueso
2. 3 ajíes amarillos peruanos
3. 1 cebolla grande
4. 3 dientes de ajo
5. 1/2 taza de leche evaporada
6. 4 mitades de nueces
7. 2 paquetes de galletas de soda ó 2 rebanadas de pan de molde
8. 2 cucharadas de queso parmesano

Preparación:**Paso 1:** Debes cocinar la pechuga de gallina en una olla con agua. No le echas sal y ningún condimento. Cuando esté lista, separa la carne del agua. Espera que el agua se enfríe y desmenuza la pechuga. **Paso 2:** Haz una pasta con el ají amarillo. Es importante que le saques las semillas. Luego, mezcla la pasta con un poco del caldo de la pechuga. **Paso 3:** Muele las nueces. **Paso 4:** Muele con las manos las galletas de soda o el pan. Debes hacerlo hasta que queden como polvo. **Paso 5:** En un sartén caliente, sofríe el ajo y la cebolla. **Paso 6:** Cuando la cebolla esté transparente, agrega al sartén la pasta de ají y luego sal y pimienta.



Paso 7: Mezcla las galletas o el pan con el caldo de gallina. Luego, agrega esta masa al sofrito. Revuelve y agrega las nueces molidas y la pechuga de pollo. **Paso 8:** Agrega una taza de caldo y baja el fuego para que se cocine. **Paso 9:** Luego de 5 minutos, agrega el queso parmesano. Espera 5 minutos más. **CHH**