

Aji de gallina



4



1,5 timme

Ingredientes

- 1 pollo entero o 2 pechugas de pollo sin hueso ni piel
- 6 ajíes amarillos frescos y 2 pimientos amarillos frescos.
- 1 cebolla grande, picada
- 4 dientes de ajos, picadas
- 4 rebanadas de pan blanco sin corteza
- 1 taza de grädde
- 1 taza de caldo de pollo
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 cucharada de gurkmeja
- sal, pimienta al gusto
- arroz blanco o papas cocidas
- aceitunas negras y huevos para servir



Preparación

1. Cocinar el pollo en agua con sal hasta que esté suave. Desmenuzar o deshilarlo en trozos pequeños y reservar el caldo. Luego lavar, los ajíes y pimientos amarillos, retirar las semillas y venas si deseas reducir el picante y cortar en trozos pequeños.
2. En una sartén grande calentar el aceite a fuego medio. Agregar la cebolla y el ajo, el cubo de pollo y cocinar hasta que estén dorados. Freír los ajíes, pimiento, la gurkmeja, sal y pimienta y cocinar por unos minutos hasta que estén suaves y licuarlos.
3. Remojar las rebanadas de pan en leche y crema hasta que se ablanden. Coloca en una licuadora con los ajíes sofritos. Agregar un poco de caldo de pollo y licuar hasta obtener un salsa suave y espesa. Volver a poner la salsa en una olla y añadir el pollo desmenuzado.
4. Cocinar a fuego lento unos minutos revolviendo constantemente hasta que la salsa espese.
5. Provar la salsa y ajustar la sal y la pimienta. Servir el aji de gallina caliente sobre el arroz blanco, adornar con las rodajas de huevo duro aceitunas y perejil picado.