

# Ají de gallina a la cerveza

*Tiempo total: 1 hora*

*Dificultad: Media*

*Porciones: variable*

## **Ingredientes:**

- Pechuga de pollo
- Cebolla
- 1 cucharada de Cúrcuma
- 500ml de Cerveza
- 3 marraquetas o 4 pan de molde
- 1 lata de leche evaporada
- Nueces picadas o frutos secos a elección
- 1 cucharada de ají amarillo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta y pimienta limón

## **Preparación:**

- 1.- Cocer una pechuga de pollo con hueso y algunas verduras.
- 2.- Desmenuzar con dos tenedores el pollo y retirar huesos y piel si la hay (recomiendo no cocinar el pollo con su piel porque tiene mucha grasa).
- 3.- En un sartén u olla poner aceite de oliva y agregar 1 cebolla en cubos y aliñar con sal, pimienta y pimienta limón (solo si tienes).
- 4.- Cuando esté listo el sofrito agregar 1 cucharada de cúrcuma y revolver por 2 minutos para activarla.
- 5.- Agregar 500ml de cerveza y dejar cocinar durante 2 minutos hasta que se evapore el alcohol.
- 6.- Agregar al pollo desmenuzado y revolver.
- 7.- En una fuente a parte remojar 3 marraquetas o 4 pan de molde en 1 lata de leche evaporada + 1 taza de leche y mixear hasta que quede homogéneo.

**8.-** Agregar la mezcla de pan al pollo en la olla y revolver por unos minutos para que espese.

**9.-** Agregar nueces picadas o los frutos secos que más te gusten y LISTO.

**10.-** A los que les gusta el picante le pueden agregar una cucharada de pasta de ají amarillo.