

PLATO DE FONDO

AJÍ DE GALLINA



Ingredientes:

- 1 pechuga entera de pollo (con el hueso incluido)
- Los Aliños que quieras
- 1 marraqueta
- 1 tarro de leche evaporada
- Una cebolla grande
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharada de ají de color
- 1/2 taza de vino blanco
- 1 taza de caldo de pollo reservado
- 1 cucharadita de cúrcuma
- Nueces picadas

Preparación

- Cocina en abundante agua 1 pechuga entera de pollo (con el hueso incluido) + los Aliños que quieras para que quede un caldo de pollo gustoso.
- Cuando esté lista desmechar con las manos y reserva en el caldo para que siga estando húmedo.
- En un Bowl agregar 1 marraqueta partidas con la mano +1 tarro de leche evaporada y dejar reposar para humedecer bien todo el pan.



- En un sartén grande. Poner una cebolla grande +1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharada de ají de color.
- Revolver todo y cocinar hasta que la cebolla esté transparente.
- Agregar 1/2 taza de vino blanco de Viu Manet y cocinar hasta evaporar todo el líquido.
- Agregar el sofrito en el bowl y procesar junto al pan y la leche evaporada hasta obtener una pasta homogénea y suave.
- Poner la mezcla en el sartén que habías utilizado +1 taza de caldo de pollo reservado +1 cucharadita de cúrcuma para el color.
- Puedes agregar pasta de ají amarillo si te gusta el picante
- Mezclar todo muy bien y cuando notes que empieza a espesar, agrega el pollo desmenuzado. Sigue cocinando por unos minutos y agrega más caldo de pollo para lograr la textura que a ti más te guste.
- Revisa que esté bien de sal y sirve con cilantro picado y puedes agregar nueces picadas para darle un toque crunchy si te gustan.

