

RecetaKA

AJÍ DE GALLINA

Ingredientes para 8 personas: 1 pechuga de pollo o gallina / 1 rama de apio / 1 cebolla pequeña / 1 cebolla roja / 1 kg de patatas / 1 zanahoria / 70 ml de aceite de oliva / 40 g ajo molido / laurel seco / pimienta blanca / 200 g de ají amarillo / 50 g de nueces / 5 g de ajonjolí (sésamo) tostado / 6 rebanadas de pan de molde sin corteza / jengibre / 1 cdita de comino blanco / orégano en polvo / 1 taza de leche



Elaboración

1. Hervir la pechuga de pollo o gallina en una olla con el apio, las hojas de laurel, la cebolla pequeña y la zanahoria unos 20 minutos. Una vez hervido cortar el pollo en trozos pequeños
2. Hervir las patatas con un poco de sal, pelarlas y reservarlas. Remojar las rebanadas de pan en leche
3. Triturar las nueces y el ajonjolí con un poco de caldo
4. En una olla poner un poco de aceite y freír los ajos sin que se quemen. Agregar dos cucharaditas de pimienta blanca, una cucharadita de jengibre, otra de orégano y 2 hojas de laurel seco. Mezclar y agregar las nueces y el ajonjolí triturado
5. Agregar el ají amarillo y freír hasta que coja un poco de color
6. Incorporar la cebolla roja cortada en cuadros pequeños y cocinar 5 min aprox.
7. Agregar el pollo cortado y remover durante 2-3 minutos para integrar los sabores
8. Agregar el pan remojado con la leche. Si la crema está demasiado espesa, agregar un poco del caldo de pollo
9. Añadir sal al gusto y remover hasta conseguir una buena consistencia
10. Servir en un plato una base de patatas y la crema del ají de gallina encima