Aji de gallina



Ingredientes

Aceitunas de botija: Cantidad necesaria
Cebolla mediana: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
PASTA DE AJO: Cantidad necesaria
Pechuga de gallina: 1/2 Unidad
Queso Parmesano: 100 g
Nueces: 1/4 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Comino: Cantidad necesaria
Hoja de laurel: 1 Unidad
Papas cocidas: 4 Unidades
Pasta de ají amarillo: 3 cdas.
Leche: 1 Taza
Huevos duros: 4 Unidades
Pan de molde: 4 Rodajas

Preparación de la Receta

- En una olla con agua, cocer la pechuga de **gallina** con un poquito de aceite de oliva, la hoja de *laurel* y sal
- Retirar del fuego, reservando el caldo de la cocción en una jarra
- Deshilachar la pechuga en trozos grandes o finos según se prefiera y reservar en un bol.
- En la cuba de una procesadora, añadir el pan desmigado y la leche
- Dejar en remojo antes de triturar
- En una olla, calentar aceite de oliva
- Mientras tanto picar la *cebolla* en *brunoise* e incorporar a la olla junto con la pasta de *ajo* y la de **ají** amarillo.
- Licuar el pan con leche, hasta que no queden grumos
- Verter en la olla, disminuir el fuego a medio y remover constantemente para que no se pegue al fondo.
- Agregar luego la *gallina* deshilachada
- Una vez que empiece a espesar, añadir un buen chorro del caldo reservado
- *Condimentar* con un poquito de *comino*
- Remover.
- Picar las nueces
- Seguir cociendo y según vaya espesando ir añadiendo el agua de la cocción de la *gallina*

- Corregir de sal.
- Agregar el queso parmesano rallado y seguir revolviendo por 2 o 3 minutos más -la consistencia final no debe ser demasiado densa ni demasiado líquida-
- Servir el *ají* de *gallina* sobre las rodajas de papas cocidas
- Acompañar con mitades de *huevo* duro y aceitunas de botija.

Para la pasta de ajo

- Hornear de 2 a 4 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conversar durante toda una semana.
- Puedes reemplazar las nueces por castañas o cacahuates o incluso agregar dados de queso para darle más cuerpo a la preparación.
- Puedes preparar otras variaciones de la receta, como *ají* de *pollo*, *ají* de *pavo* o *ají* de verduras si eres vegetariano

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aji-de-gallina