

Ají de pollo con arroz basmati



Ingredientes

Ají de pollo con arroz basmati

Sal:

Aceitunas Kalamata: 2 Unidades

Arroz basmati: 200 g

Caldo de pollo concentrado: 1 L

Comino polvo: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Supremas de pollo: 4 Unidades

Semillas de hinojo: Cantidad necesaria

Estrella de anís: 1 Unidad

Semillas de cilantro: Cantidad necesaria

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada

Ají Amarillo: 5 cdas.

Brick de leche evaporada: 1 Unidad

Cardamomo: Pizca

Agua: 250 cc

Galletas María: 1 Paquete

Nueces: 100 g

Perejil: 1 Puñado

Queso Parmesano: 100 g

Cebollas moradas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Para realizar esta receta vamos a *hervir* en una olla un **pollo** troceado. Condimentamos el agua con *cardamomo*, una estrella de anís, sal y *cilantro*.
- Por otro lado, vamos a elaborar el **arroz** basmati. Para esto, primero sacamos todo el almidón que contiene el **arroz**, lavándolo bien con agua, hasta que salga limpia. Luego, lo dejamos en remojo unos 10 minutos, en una olla condimentada con semillas de *cardamomo*, *cilantro* y una estrella de anís. Dejamos cocinando 15 minutos. Apagamos y lo tapamos. Reservamos.
- Para la pasta de **ají** amarillo, vamos a *dorar* en aceite una *cebolla* cortada en cuartos, junto con una cucharada de *ajo*. Seguidamente le agregamos unas almendras y queso parmesano. Luego volcamos el caldo con el que hicimos el *pollo*, agregamos leche evaporada y el **ají** amarillo. Condimentamos con un poco de *comino*. Dejamos cocinar unos 15 minutos.
- Una vez cocinados los ingredientes añadimos galletitas trituradas a la preparación. Trituramos toda la pasta con procesadora de mano.

- Posteriormente, incorporamos el *pollo* deshilachado a la preparación. Calentamos y emplatamos con la ayuda de un aro. Ponemos en la base una capa de *arroz*, luego la capa de la pasta de *ají de pollo*.
- Para darle el último toque, cortamos una *cebolla* morada en juliana y ponemos sobre el *ají de pollo*. Añadimos 2 aceitunas griegas. Por último decoramos con una ojita de *perejil* y por arriba rociamos con un chorrito de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aji-de-pollo-con-arroz-basmati>