Ají picante de gallina



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Apio: 1 Tallos
Ajo: 2 Dientes
Agua: Cantidad necesaria
Orégano: 1 cda.
Pollo: 1 Unidad

Acompañamiento

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Sal: A gusto
Caldo: 3 Tazas
Arroz largo fino: 2 Tazas

Cuarta etapa

Caldo De Ave: 1 Taza
Nueces: 1 Taza
Leche en polvo: 3 cdas.

Quinta etapa

Cebollas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Leche Evaporada: Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Aceite: Cantidad necesaria

Segunda etapa

Agua: 2 cdas.
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Ají mirasol: 1 Unidad

Tercera etapa

Caldo De Ave: 1 Taza
Leche en polvo: 6 cdas.
Pan blanco: 6 Fetas

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla el *pollo*, agregue el *ajo*, el *orégano*, la sal, el *apio* en trozos sin sus hojas, cubra con agua y cocine poche durante 45 minutos aproximadamente.
- Cuele el *pollo*, retire la piel y desmenuce.

Segunda etapa

- Hidrate el **ají** mirasol en agua tibia durante 20 minutos.
- Coloque en un mixer junto con el aceite, el agua de hidratación y procese hasta formar una pasta
- Reserve.

Tercera etapa

- Coloque en un mixer, el pan en trozos junto con la leche en polvo y el caldo de ave.
- Procese hasta que quede totalmente lisa y reserve

Cuarta etapa

- Coloque en un mixer todos los ingredientes, procese y reserve.

Quinta etapa

- En una olla con aceite caliente, saltee la *cebolla* cortada *brunoise* hasta que caramelice y dore por completo.
- Sobre el final de la cocción agregue el *ajo*.

Acompañamiento

- Lave el *arroz* hasta que el agua quede transparente.
- En una olla con *manteca* caliente, sude la *cebolla* cortada en *brunoise* con sal.
- Agregue el *arroz* y cuando este transparente incorpore el caldo junto con el bouquet garni.
- Cocine durante 18 minutos y deje reposar.

Armado

- A la preparación de la quinta etapa agregue la pasta de *ají* reservada, cocine a fuego bajo hasta que el *ají* este totalmente seco y se dore.
- Luego incorpore la preparación de la tercera etapa y por ultimo la preparación de la cuarta etapa
- Mezcle.
- Cocine hasta que suelte parte de los líquidos e incorpore el *pollo* desmenuzado.

- Agregue líquido a medida que sea necesario.

Presentación

- Sirve en un plato el *ají* picante de **gallina** junto con el *acompañamiento*.

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