elGourmet

# Anticuchos de Pollo

## Ingredientes

**Ajíes rocoto cocidos**: 2
**Contra-muslos de pollo**: 1/2 kg
**Pimienta**: Cantidad necesaria
**Sal**: Cantidad necesaria
**Palitos de brochetas**: cantidad necesaria
**Pasta de ají panca**: 1/2 Taza
**Leche**: 1/2 Taza
**Comino**: 1 cdita.
**Orégano**: 1 cdita.
**Queso Fresco**: 100 g
**Dientes de ajo**: 5 Unidades
**Aceite**: 1/2 Taza
**Choclo cocido**: 1 Unidad
**Papas cocidas**: 1/2 k
**Leche**: 1/2 Taza
**Salsa de soja**: 1 cda
**Vinagre de vino**: 4 cdas.

## Preparación de la Receta

- Disponer los contra-muslos de **pollo** en una superficie de trabajo, retirar la piel, *deshuesar* y trocear.
- Colocar los trozos de *pollo* en un bol
- Agregar el *vinagre*, la pasta de *ají panca*, 4 ajos picados muy finos, el *comino*, el *orégano*, la salsa de soja
- Mezclar bien y salpimentar a gusto.
- Dejar *marinar* el *pollo* toda una noche en la nevera, entre 10 y 12 horas
- Retirar.
- Armar los anticuchos pinchando 3 o 4 trozos de *pollo* en los palillos
- Cocinar en *plancha* con un poco de aceite para que no se peguen, hasta *dorar* por todos sus lados.
- Mientras tanto, preparar la *crema* de rocoto
- Licuar los rocotos cocidos con la leche, el queso cortado en cubos y 1 diente de *ajo* -debe quedar una salsa espesa-.
- Servir los anticuchos de *pollo* en un plato
- Acompañar con rodajas de papas, rodajas de *choclo* y la *crema* de rocoto
- Por último, decorar con una ramita de *huacatay*.

- Puedes preparar *anticucho* de carne de *ternera*, de pescado o de *cerdo*
- Lo importante es el aderezo
- Tampoco es mandatorio hacerlos en la *plancha*, puedes asarlos en una parrilla.
- Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas
- Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
- La pechuga tiene presentar un aspecto redondeado
- Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.

## Para cocer el aj&iacute

- Rocoto, primero debes limpiarlo, quitarle las pepitas y las venas
- Luego debes cocerlo 3 veces, quitando siempre el agua para que no pique tanto.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/anticuchos-de-pollo**