Pollo con Cacahuetes y Yuca



Ingredientes

Cacahuate tostado y molido: 100 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
PASTA DE AJO: cantidad necesaria
Pollo: 1/2 Kilo
Cebolla morada mediana: 1 Unidad
Agua: 1 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Pasta de ají panca: 2 cdas
Yuca: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla, calentar el aceite
- Mientras colocar el **pollo** en trozos en un bol, salpimentar y mezclar
- Incorporar el *pollo* a la olla y dejar *dorar* ligeramente.
- Mientras, *pelar* la **yuca** y cortar en bastones
- Colocar en una olla pequeña con agua
- Dejar que hierva y cocinar 7 minutos
- Por otro lado, picar la *cebolla* morada.
- Retirar el *pollo* y reservar en un bol
- Trasladar un poco del aceite utilizado para freír el *pollo* a otra olla y añadir la *cebolla*, el *ají panca* y la pasta de *ajo*.
- Agregar enseguida las presas de *pollo* y los cacahuetes
- Añadir el agua y un poco de sal
- Dejar cocer a fuego medio y bien tapado por unos 3 o 4 minutos más.
- Retirar, servir en un plato y acompañar con la *yuca* frita.

- 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
- Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.

Para la pasta de ajo

- Hornear 2 o 3 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 picar un poco de *cilantro*, chincho, *huacatay* y *perejil* para darle el toque final al platillo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-cacahuetes-y-yuca