

Pollo con Cacahuetes y Yuca



Ingredientes

Cacahuete 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 conservar durante toda una semana.
 - Puedes picar un poco de *cilantro*, *chinchó*, *huacatay* y *perejil* para darle el toque final al platillo.