



RECEPTA



MENÚ FUSIÓ

AJÍ DE GALLINA (PERÚ)

INGREDIENTS per a 8 persones

- 1 pit de gallina o de pollastre
- 2 pastanagues
- 2 branques d'api
- 1 tros de gíngebre d'uns 3cm
- 1 ceba
- 4 grans d'all
- 6 patates
- ½ tassa de llet
- ½ barra de pa
- 120 g de cacauets
- 5 ous
- Olives negres sense pinyol
- 1 fulla de llorer
- Comí
- Cúrcuma
- 2 cullerades de crema de "ají amarillo"
- Sal
- Pebre
- Ajinomoto (opcional)

ELABORACIÓ

1. Fem un brou amb el pit de pollastre, les pastanagues, l'api i el gíngebre. Ho fem bullir només 10 minuts, el pit de pollastre ha de quedar una mica cuit però no massa.
2. Colem el brou i hi afegim una culleradeta de sal. (Les verdures no les farem servir per aquest plat).
3. Desfilem el pollastre en el sentit de les fibres de la carn.
4. Esmicolem el pa en un bol i hi afegim el brou que absorbeixi. Hi afegim mitja tassa de llet, ho deixem refredar i ho triturem amb una batedora.
5. Sofregim l'all tallat prim, hi afegim la ceba trinxada, una mica de comí, de cúrcuma, dues cullerades de crema d'ají i una mica d'ajinomoto.
6. Hi afegim el pollastre desfilat, els cacauets trinxats i la crema de pa. Ho remenem constantment.
7. Mentrestant bullim les patates amb pell i les tallem a rodanxes. Fem els ous durs i els tallem a grills.
8. Servim el pollastre damunt d'enciam i rodanxes de patata i hi posem a sobre ou dur i una oliva negra. També es pot acompanyar el plat amb arròs.



RECETA



MENÚ FUSIÓN

AJÍ DE GALLINA (PERÚ)

INGREDIENTES para 8 personas

- 1 pechuga de gallina o de pollo
- 2 zanahorias
- 2 ramas de apio
- 1 trozo de jengibre de unos 3cm
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 6 patatas
- ½ taza de leche
- ½ barra de pan
- 120 g de cacahuetes
- 5 huevos
- Aceitunas negras sin hueso
- 1 hoja de laurel
- Comino
- Cúrcuma
- 2 cucharadas de crema de "ají amarillo"
- Sal
- Pimienta
- Ajinomoto (opcional)

ELABORACIÓN

1. *Hacemos un caldo con la pechuga de pollo, las zanahorias, el apio y el jengibre. Lo hervimos 10 minutos, la pechuga de pollo debe quedar un poco cocida pero no demasiado.*
2. *Colar el caldo y añadimos una cucharadita de sal. (Las verduras no las usaremos para este plato).*
3. *Filetear el pollo en el sentido de las fibras de la carne.*
4. *Desmenuzamos el pan en un bol y añadimos el caldo que absorba. Añadimos media taza de leche, lo dejamos enfriar y lo trituramos con una batidora.*
5. *Sofreímos el ajo cortado fino, añadimos la cebolla picada, un poco de comino, de cúrcuma, dos cucharadas de crema de ají y un poco de Ajinomoto.*
6. *Añadimos el pollo fileteado, los cacahuetes picados y la crema de pan. Lo removemos constantemente.*
7. *Mientras, hervimos las patatas con piel y las cortamos en rodajas. Hacemos los huevos duros y los cortamos en gajos.*
8. *Servimos el pollo encima de lechuga y las rodajas de patata y ponemos encima huevo duro y una aceituna negra. También se puede acompañar el plato con arroz.*