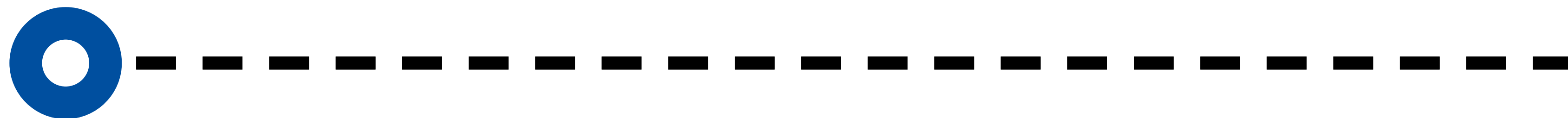


Przepis autorstwa
Rene Villalba Curo

Aji de gallina



Składniki

1 duża pierś kurczaka (400–500 g)

1 kg ziemniaków

8 posiekanych ząbków czosnku

1 łodygi selera naciowego

1 liść laurowy

1 grubo pokrojona marchewka

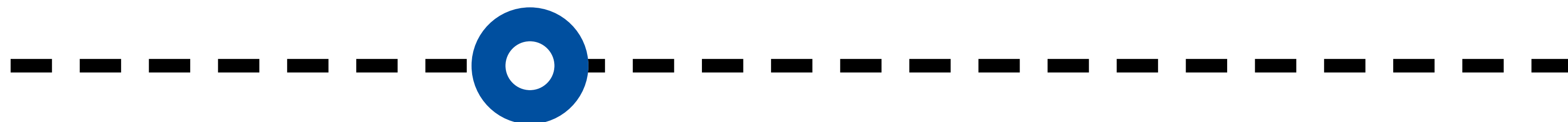
2 pokrojone cebula

4 łyżeczki [100 g] aji amarillo [żółtego chili]

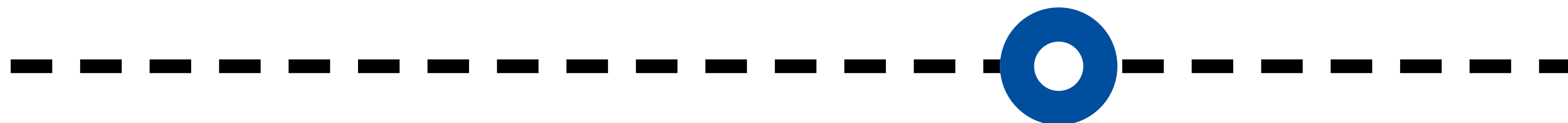
6 kromek białego chleba namoczonych w 3/4 szklanki mleka

2 łyżeczki [50 g] zmielonych orzechów pecan

2 łyżeczki [50 g] parmezanu



10 wydrążonych czarnych oliwek
3 jajka ugotowane na twardo [do dekoracji]
1/4 szklanki oliwy
sol i pieprz do smaku
posiekana natka pietruszki



Przygotowanie

W garnku z dużą ilością wody gotować pierś kurczaka, seler, marchewkę i oregano przez około 20 minut, aż kura się ugotuje. Gdy pierś z kurczaka jest ugotowana, poszatковать ją na małe kawałki i odłożyć. W rondlu rozgrzać olej i usmażyć cebulę, czosnek, żółte chili, sól i pieprz do smaku. Następnie dodać chleb namoczony w mleku i gotować na małym ogniu. Dodać pierś kurczaka pokrojoną w kawałeczki. Dobrze wymieszać i gotować jeszcze 10 minut, aż mieszanina nabierze kremowej konsystencji. Jeśli krem wygląda na bardzo gęsty, dodać trochę bulionu z kurczaka.

Podawać z ryżem. Udekorować połową ugotowanego jajka, pietruszką i oliwkami. Posypać orzechami i serem.

