



LA SAZÓN DE MI PATRIA

RECETARIO

Edición Alumni
CON EL **FOODIE LOO**





RECETA

Ají de gallina

Ingredientes

- Pechuga de pollo entera c/hueso y piel 1kg
- Apio 4 tallos
- Poro 220 gr.
- Cebolla roja 250 gr.
- Zanahoria 300 gr.
- Aceite vegetal 150 ml.
- Cebolla roja 200 gr.
- Ajos pelados 40 gr.
- Pasta de ají amarillo 120 gr.
- Pasta de ají mirasol 120 gr.
- Pimienta negra
- Comino
- Sal
- Pan de molde 8 rebanadas
- Leche evaporada 1/2 tarro
- Nueces peladas 140 gr.
- Papa amarilla grande 4 unid.
- Huevo duro 2 unid.
- Queso parmesano 40 gr.
- Aceituna negra s/pepa 4 unid.

Recomendaciones

- El ají de gallina se sirve con papas o arroz, pero es común también servirlo con ambas guarniciones.
- El pollo se debe desmechar grueso para darle una mejor textura al guiso.

Preparación

Mise n place:

- Sancochar la pechuga de pollo en abundante agua con una guarnición aromática de apio, poro, cebolla roja y zanahoria, todo en mirepoix. Una vez sancochada desmechar en trozos grandes. Remojar el pan de molde con la leche y licuar. Picar la cebolla y ajos en mini brunoise. Tostar las nueces y moler en mortero.
- Sancochar las papas amarillas con su cascara a partir de agua fría con una buena cucharada de sal. Cocer los huevos a duro y partir luego en cuartos. Rallar fino el queso parmesano.

Marcar cocción:

- En una olla caliente con un poco de aceite elaborar un aderezo con la cebolla, ajos, pasta de ají amarillo, pasta de ají mirasol, pimienta y comino. Cocinar bien el aderezo e incorporar el pan licuado y un poco de caldo de pollo. Dejar cocinar y agregar el pollo desmechado grueso; añadir luego las pecanas picadas finas previamente tostadas. Rectificar la sal y servir sobre las papas amarillas. Decorar con huevo duro, aceituna y parmesano rallado.

De la Presentación:

- En plato tendido caliente servir las papas amarillas cocidas y cortadas en mitades; cubrir con el guiso, decorar con parmesano rallado, huevo duro, aceituna y nueces tostadas picadas.



