

ANTIPASTI E SNACK

Pollo con salsa cremosa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Perù*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO lessato e tagliato a striscioline - 1,3 kg
GHERIGLI DI NOCI 1 tazza
LATTE IN POLVERE o latte condensato - 1 tazza
BRODO DI POLLO (ottenuto dalla cottura dei petti di pollo) - 1 l
PANE bianco - 4 fette
LATTE IN POLVERE confezione (facoltativo) - 1
PARMIGIANO REGGIANO 1 tazza
SALSA DI AJI salsa a base di un peperoncino tipico peruviano venduto surgelato o già miscelato -
CIPOLLE tritata fine - 1 tazza
AGLIO schiacciato - 1 cucchiaino da tavola
OLIO VEGETALE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il pane bianco, le noci e una confezione di latte evaporato per creare una crema morbida, quando il composto risulterà omogeneo, mettetelo da parte.



- 2 Scaldate l'olio in una casseruola di medie dimensioni, aggiungetevi le cipolle, l'aglio, la salsa di aji (a piacere), sale, pepe e cumino e cuocete fino a doratura.



- 3 Aggiungete, ora, il composto cremoso lasciato da parte, portate ad ebollizione e cuocete per 5 minuti a fuoco basso mescolando costantemente.



4 Aggiungete il pollo tagliato a striscioline, il brodo di pollo ed il parmigiano per ottenere una crema morbida.





5 Potete aggiungere dell'altro latte evaporato, solo se lo desiderate. Cuocete a fuoco basso per altri 5-10 minuti.

Servite con il riso bianco e decorate con uova e prezzemolo tritato.

Disponete le patate su di un piatto da portata come contorno all' "Aji de Gallina".