

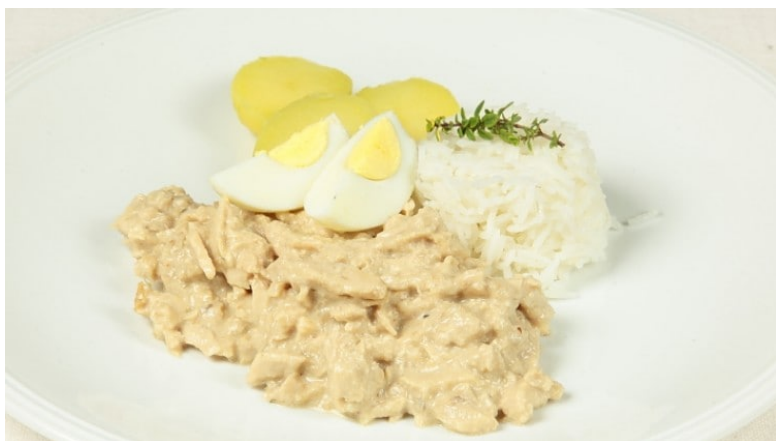
ANTIPASTI E SNACK

Pollo con salsa cremosa

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 cucchiaio 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".