

Ají de gallina

Preparación

Para el fondo: Lavar las verduras, cortarlas y llevarlas a hervor con el pollo de corral durante 30 minutos o hasta que el pollo este cocido, colar el fondo y reservar junto con el pollo cuando este se haya enfriado deshilar y reservar. Para la salsa: Dejar en remojo el pan de molde la leche y la nata. Cortar la cebolla en brunoise y sofreir, cuando este transparente agregar la pasta de aji amarillo y la curcuma remover y agregar el pan con la leche, triturar y colar. Al pase: Regenerar el pollo junto con la salsa y disponer en un plato hondo blanco. Agregar el huevo de codorniz, las nueces y la aceituna. Refrescar con brotes de tahoon cress.

Ingredientes

Para el fondo:

Cebolla blanca 500 gr

Puerro 1/2 pieza

Zanahoria 200 gr

Ajos 2/3 dientes

Laurel 1 hoja

Apio 1 rama

Pollo de corral 1/2 pieza

Para la salsa:

Cebolla blanca 300 gr

Pasta ají amarillo base 50 gr

Cúrcuma 1 sobre

Pan de molde sin corteza 3 rebanadas

Leche fresca 150 gr

Fondo de pollo de corral cantidad necesaria

Nata cocinar 18% 150 gr

Al pase:

Queso parmesano cuña 1 cuña

Brotes de tahoon cress cantidad necesaria

Nueces picadas 5 gr

Huevo de codorniz 2 und

Aceituna negra s/h kalamata 1 und
Patatas violeta cocidas 1 und

Utensilios

Cuchillo
2 Cazos
1 Olla
Turmix
Sartén
Cucharón sopero
Colador
Plato hondo
Rallador

Instructor destacado



Jaime Monzón

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD