



## Ají de gallina

**Ingredientes** - Para 6 persona(s)

- 160 g de *Aceite de oliva*
- 1 Ud. de *Ají amarillo sin pepitas*
- 1 Cucharadita(s) de *Cúrcuma*
- 900 g de *pechuga de pollo*
- 120 g de *Cebolla roja*
- 80 g de *Nueces*
- 4 Ud. de *Huevo duro*
- 4 Rebanada(s) de *Pan de molde*
- 1 Pellizco(s) de *Pimienta negra*
- 5 g de *Sal*
- 100 g de *Queso parmesano*
- 200 g de *Leche evaporada*

### Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Reuniremos todos los ingredientes necesarios. Calentaremos el agua y pondremos el *pan de molde* en remojo con el agua caliente, la cúrcuma y la pasta de ají amarillo. Dejaremos reposar esta mezcla mientras preparamos el resto de los ingredientes. **Es importante** asegurarse de que el pan esté bien empapado para que se deshaga fácilmente al mezclarlo con los demás ingredientes. Mientras tanto, picaremos finamente la cebolla y el ajo.

Paso 2 - Picar y triturar

Picaremos las *nueces* y el *queso parmesano* y reservaremos. Trituraremos el queso parmesano durante 10 segundos a velocidad progresiva 5-8-10 y reservaremos en un bol. **Asegúrate de que el queso quede bien triturado** para que se integre mejor en la salsa. También podemos añadir un poco de *ají amarillo* picado para darle más sabor al plato.

Paso 3 - Preparar el sofrito

En una sartén grande calentaremos el aceite de oliva. Agregaremos la *cebolla picada* y el *ají amarillo*, y sofreiremos durante 8 minutos a fuego medio. Bajaremos los ingredientes de las paredes de la sartén con una espátula de vez en cuando para asegurar una cocción uniforme. **Importante:** Que la cebolla quede bien dorada para que aporte un sabor más profundo a la salsa.

Paso 4 - Mezclar el pan remojado

Agregaremos el *pan remojado* a la sartén y mezclaremos todo durante 20 segundos,



asegurándonos de integrar bien todos los ingredientes. **Este paso es crucial** para que el pan se deshaga completamente y espese la salsa. Continuaremos removiendo hasta que la mezcla tenga una consistencia homogénea y espesa.

### Paso 5 - Cocinar el pollo

Añadiremos las *pechugas de pollo* a la sartén, junto con la sal y la pimienta negra. Cocinaremos a fuego medio durante 15 minutos. Cuando falten 3 minutos para terminar la cocción, agregaremos la *leche evaporada* a través de la abertura de la tapa. **Este paso es clave** para que el pollo absorba todos los sabores y quede jugoso. Removeremos ocasionalmente para evitar que la leche se pegue al fondo de la sartén.

### Paso 6 - Finalizar la salsa

Verificaremos la sazón y cocción del pollo. Si es necesario, cocinaremos por 1-2 minutos adicionales. Una vez listo, retiraremos el pollo y dejaremos que la salsa reduzca un poco si es necesario. **Atento** a que la salsa tenga una consistencia espesa pero cremosa. Si la salsa está demasiado líquida, podemos dejarla cocinar un poco más hasta que espese.

### Paso 7 - Desmenuzar el pollo

Desmenuzaremos el pollo con un tenedor y lo añadiremos de nuevo a la sartén con la salsa. Mezclaremos bien para que el pollo absorba todos los sabores de la salsa. Este paso es para que cada bocado de pollo esté impregnado de la deliciosa salsa. Dejaremos que la mezcla repose unos minutos para que los sabores se integren mejor.

### Paso 8 - Servir el plato

Serviremos el *Ají de gallina* en un plato, acompañado de arroz blanco. Decoraremos con *aceitunas negras* y *huevo duro* cortado en rodajas. ¡Listo para disfrutar! **Sirve el plato caliente** para que todos los sabores se aprecien mejor. También podemos añadir un poco de perejil picado por encima para darle un toque de color y frescura.