

AJI DE GALLINA (para 15 personas)

Ingredientes

1 gallina grande ó 7-8 pechugas grandes
2 1/2 tazas de cebolla picada
1 cucharadita de ajos picados
1/2 pan de molde remojado en 2 tazas de caldo de pollo y colado
1/2 kl de nueces pasadas por el rallador
150 grs de queso parmesano
ají verdes (recien molidos después de sacarles la semilla y lavarlos)
1/2 botella de aceite
1 tarrito de aceite de olivo
sal
2 sobres de aji no moto

Preparación

Se sancocha el pollo o las pechugas y se deshilacha la carne. Se calienta un poco el aceite y se dora la cebolla, luego se echa el ajo, se deja incorporar y se añade el ají molido, al gusto. Una vez todo bien unido se añade el pan remojado con su líquido, (el caldo) el parmesano y las nueces ralladas, se cuece, basta que el pan absorba todo, antes de echar el ave.

Se echa el ave y se deja hervir a fuego lento, hasta que el aceite, que se habrá aumentado, junto con algo de aceite de olivo, alore a la superficie. Este plato se prepara con 2 ó 3 horas de anticipación; resulta mucho más sabroso. Se acompaña de papas amarillas sancochadas, huevos duros, aceitunas de botija y arroz graneado.

Arroz básico

Ingredientes

1/2 kl de arroz
2 tazas de agua

Preparación

Se pone en una cacerola un poco de aceite o de manteca, 1/2 cebolla o bien 1 diente de ajo molido, (según como se acostumbre en cada hogar o más agrade) sal, 1 ají entero, (si se desea porque da muy buen sabor).

Cuando haya dorado un poco la cebolla o el ajo se echa el arroz bien lavado y luego el agua caliente indicada (si el arroz absorbiera mucho se agregará más agua fría por encima salpicándole a media cocción). Se tapa y se cuece a fuego lento unos 20m. más o menos, hasta que resulte graneado.