

Aj de Gallina

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~366 kcal

Açılış 18/10

Aj de gallina, didiklenmiş tavuk etini sütlü-ekmekli ve sarı biberli sosla buluşturan, Peru mutfağının en popüler ana yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 350 gr Haşlanmış tavuk eti
- 3 dilim Ekmek
- 250 ml Süt
- 2 adet Sarı biber
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 adet Haşlanmış patates
- 2 adet Haşlanmış yumurta

Yapılış

1. Bayat ekmeği sütle 10 dakika ısıtın.
2. Sarı biber, ceviz ve 1 slak ekmeği pürüzsüz sos olana kadar çekin.
3. Soğan ve sarımsak yağda 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
4. Biberli sosu tavaya ekleyip 8 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Didiklenmiş tavuğu sosa katın sos liflere işlesin diye karıştırın.
6. Pirinç, patates ve yumurtayla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu tavukla buluşturmadan önce ekmeğin tamamen çözülmüş olması için pürüzsüz tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında haşlanmış pirinçle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Yumurta

