

# Aji de Gallina

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Aji de gallina, didiklenmiş tavuğu aji amarillo, ekmek, süt, ceviz ve parmesanla kremams sosla pişiren Peru yemeğidir.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 4 dilim Bayat ekmek
- 1.5 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 60 gr Parmesan
- 1 adet Soğan
- 3 adet Haşlanmış yumurta
- 4 adet Patates
- 3 su bardağı Pirinç pilavı

## Yapılış

1. Tavuğu 25 dakika haşlayıp didikleyin ve suyunu ayırın.
2. Ekmekleri sütle 10 dakika ıslatın.
3. Soğan yağda 6 dakika yumuşatın.
4. Aji amarillo ezmesini ekleyip 2 dakika kavurun.
5. Sütlü ekmek ve cevizi blenderdan geçirip tencereye katın.
6. Tavuk ve parmesanla sosu 10 dakika koyulaştırın.
7. Patates, pirinç ve yumurta dilimleriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği sütle ıslatıp ıslatmak sosu pürüzsüz ve kadifemsi yapar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış patates, pirinç, zeytin ve yumurta dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Yumurta

