

Ají de Gallina

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~366 kcal

Açılış 18/10

Ají 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

Yapılış

1. Ekmeği sütle 1 saat sarı biber ve cevizle çekin.
2. Sosu tavada 8 dakika pişirip tavuk etini ekleyin.
3. Ají de gallinayı haşlanmış pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu tavukla buluşturmadan önce ekmeğin tamamen çözülmüş olması önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında haşlanmış pirinçle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş