

Ají de pollastre

El Perú

Maria Cano i Montes

Ingredients

1 pit de pollastre
Caldo de pollastre
1 ceba vermella
All mòlt
½ tassa d'ají (xili) groc
6 llesques de pa de motlle sense crosta
3 ametlles mòltes
½ got de llet evaporada o concentrada
2 cullerades de formatge parmesà
Oli, sal i pebre blanc



Preparació

Bulli el pit de pollastre sense pell i saleu-lo al gust.

Un cop bullit, reserveu el pollastre i el caldo per separat.

Tritureu la ceba i feu-ne un sofregit posant-ho a foc lent aproximadament uns 10 minuts. Salpebreu-ho al gust, afegiu-hi all mòlt, ½ tassa d'ají (xili) groc i l'ametlla.

A banda, liqüeu les llesques de pa de motlle amb el caldo reservat del pollastre. Afegiu-ho al sofregit.

Esmiqueu el pollastre i barregeu-ho tot.

Per servir, decoreu-ho amb julivert triturat.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera

Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera

Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat – Web: <http://www.cpl.cat>

www.twitter.com/SLCESparreguera

Facebook: <http://goo.gl/52qfZI>

www.cpl.cat/xarxa/cplcanametller

<https://instagram.com/slcesparreguera>

<http://blogs.cpl.cat/receptaris>

<http://blogs.cpl.cat/esparreguera>