

Receta Picante de pollo



TIEMPO DE PREPARACIÓN 30 min

TIEMPO DE COCCIÓN 25 min

TIEMPO TOTAL 55 min

INGREDIENTES

- ☐ 1 pollo
- ☐ 1 tazon de arvejas
- ☐ 1 cebolla grande
- ☐ 1 taza de aceite
- ☐ 3 cdas de ají colorado molido y frito
- ☐ 1 cda de pimentón molido (paprika)
- ☐ 1 ½ kilo de papas
- ☐ 1 cebolla verde
- ☐ 1 ramo de perejil picado

- ☐ Comino al gusto
- ☐ Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Cocinar el pollo con sal, cebolla verde, perejil y sal a gusto, luego despresarlo, hacer cocer las papas en agua con sal. Las arvejas cocinarlas en agua con 2 cucharillas de azúcar.
2. Freír en aceite la cebolla picada, sazonar y agregar el ají, el pimentón, perejil, pimienta y sal a gusto; Integrar también 1 ó 2 tazas de sopa en que ha hervido el pollo.
3. Dejar cocer un par de minutos y luego agregar las presas de pollo, las arvejas y papas, después de unos 5 minutos más de cocción, servir.
4. Acompañar el picante con arroz graneado, revuelto de chuño y por encima aderezar con ensalada cruda de cebolla y tomate, se pueden dejar las papas fuera del rehogado para servir las blancas.