

Receta de Sajta de Pollo



TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 min

TIEMPO DE COCCIÓN 25 min

TIEMPO TOTAL 50 min

INGREDIENTES

- ☐ 1 unidad de pollo
- ☐ 4 unidades de cebolla medianas
- ☐ 1 ½ kg de chuño
- ☐ 250 gr de arvejas
- ☐ Quirquiña a gusto
- ☐ perejil al gusto
- ☐ 5 unidades de papa medianas
- ☐ Apio picado cantidad necesaria
- ☐ Sal al gusto
- ☐ aceite cantidad necesaria

Condimentos

- ☐ 6 unidades de vainas de ají amarillo sin pepas
- ☐ 2 cucharillas de comino molido
- ☐ 2 cdas de pimienta
- ☐ 4 dientes de ajo

Para la zarza

- ☐ Cebolla
- ☐ Tomate
- ☐ Perejil
- ☐ Aceite

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. En un batan o urucú moler bien; la pimienta, comino, los ajos enteros conjuntamente con los ajís amarillos hasta lograr la consistencia perfecta (*pure*). Si esta usando el ají amarillo solo debe mezclarlo como un ingrediente mas, ahora reposamos nuestro ají.
2. Despresar el pollo y lavar bien.
3. En una olla ponemos 2 ½ tazas de agua, ½ taza de arveja, papas peladas y las presas de pollo a fuego medio, hervimos hasta que queden bien cocidas.
4. Una vez cocido el pollo separar a una sartén u olla con un poco de aceite. (**El agua que quedo junto a las arvejas no la deseamos, la guardamos**)
5. Dentro de la misma olla donde esta el pollo cosido, picar tres cebollas en corte pluma o cubitos y freírlas con aceite. Añadir nuestro ají que molimos.
6. condimentar con, pimienta, comino, orégano y sal. y verter el agua con arvejas y papa que dejamos reposando. Dejar cocinar de 5 a 10 minutos
7. Ya terminado solo quedaría servir la deliciosa sajta.