

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 ajíes 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 desechamos, 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.