



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	478 Kcal
Proteínas:	37.5 g
Grasa Total:	24.0 g
Colesterol:	118. mg
H. de Carbono:	26.1 g
Fibra Dietética:	1.00 g
Sodio:	863 mg

AJÍ DE GALLINA AL ESTILO MAGGI®

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ½ Cebolla picada fina
- 2 Pechugas de pollo cocidas y deshilachadas
- 1 Taza de leche SVELTY®
- 1 Marraqueta
- 1 caldo gallina MAGGI® EQUILIVE®
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 1 Cucharada de ají amarillo en pasta
- Pimienta recién molida a gusto

Preparación

1.- En una cacerola con aceite de oliva caliente sofríe la cebolla durante unos segundos, agrega el pollo deshilachado y mezcla bien. Aparte en un recipiente junta la marraqueta con la leche SVELTY® y deja remojar durante 5 min. hasta quedar bien impregnado y blando.

2.- Procesa el pan remojado en una juguera o mini pimer hasta moles completamente. Una vez listo agrega esta molienda sobre la preparacion anterior, revuelve y cocina durante 2 min. más hasta que la preparación comience a espesar, condimenta con la tableta de caldo de gallina MAGGI® EQUILIVE® previamente desmenuzado y revuelve nuevamente.

3.- Luego, vierte la de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® de una vez junto con la cucharada de ají amarillo, condimenta con pimienta recién molida, cocina durante sólo unos minutos hasta que consigas una textura cremosa que no se pegue en la olla. Una vez listo sirve de inmediato.

4.- Si deseas puedes decorar con perejil picado, así darás color y aroma a tu preparación.

Nota

Puedes reemplazar la marraqueta por 3/4 taza de pan rallado. Esta la agregas despues de verter la leche.