



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	409 Kcal
Proteínas:	22.0 g
Grasa Total:	14.8 g
Colesterol:	72.0 mg
H. de Carbono:	47.0 g
Fibra Dietética:	4 g
Sodio:	444 mg

AJIACO DE POLLO A LA CREMA

Ingredientes

- 2 Cucharadas de mantequilla
- 6 Trozos de pollo sin piel
- 2 Cebollas cortadas en cubos pequeños
- 3 Ajos cortados finamente
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- 1 ½ Litro de agua
- 1 Cucharadita de orégano
- ¼ Cucharadita de comino
- ½ Cucharadita de ají color
- 9 Papas medianas peladas y cortadas en cuartos
- 2 Zanahorias cortadas en rodajas
- 1 Taza de choclos congelado
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® (157 g)
- Cilantro para espolvorear
- 3 Cucharadas de alcaparras (opcional)

Preparación

1.- En una cacerola calienta la mantequilla a fuego medio y dora las presas de pollo por todos sus lados removiendo de vez en cuando y con mucho cuidado para no desprender su piel. Luego agrega la cebolla con los ajos y sofríe unos minutos hasta ablandar.

2.- Agrega el caldo de gallina MAGGI® y de inmediato vierte 1 ½ litro de agua caliente. Condimenta con el orégano, comino y ají color indicado. Remueve para impregnar bien sus sabores. Agrega las papas con las zanahorias y cocina semi-tapado a fuego medio durante 20 minutos.

3.- Luego, agrega el choclo y cocina durante 10 minutos más, una vez cocido todos los ingredientes, verifica la sazón en la preparación. Retira del fuego y de inmediato agrega la crema NESTLÉ®, revuelve para integrar completamente y sirve en platos hondos decorados con cilantro y alcaparras (opcional).