Receta de Ají de gallina peruano

El **ají de gallina** es uno de los platos típicos de la [**gastronomía peruana**](http://www.recetasgratis.net/Receta-de-Ceviche-Peruano-receta-18147.html)**.** Se trata de una crema elaborada a partir de gallina cocida desmenuzada y cocinada con una serie de ingredientes que a continuación especificamos. Este tradicional plato se acostumbra a servir acompañado de arroz blanco o patatas cocidas.

Ingredientes

2 Unidades de Pechugas de [Pollo](http://www.recetasgratis.net/Pollo-busqCate-1.html)

 3 Tazas de Agua

 ½ Unidad de [Pan de molde](http://www.recetasgratis.net/Recetas-de-Pan-de-molde-categ-6090_1.html)

 1 Tarro de [Leche evaporada](http://www.recetasgratis.net/Recetas-con-leche-evaporada-ingredientes_recetas-796_1.html)

 1 Cucharadita de Ajo molido

 ½ Cucharadita de Pimienta

 1 Cucharadita de Sal

 1 Taza de [Cebolla](http://www.recetasgratis.net/Recetas-de-Cebollas-categ-5807_1.html) picada en cuadritos

 3 Cucharadas de postre de [Ají](http://www.recetasgratis.net/Recetas-con-aji-ingredientes_recetas-691_1.html) molido amarillo

 3 Unidades de [Huevos cocidos](http://www.recetasgratis.net/Huevos-cocidos-busqCate-1.html)

 6 Unidades de Papas amarilla o blancas

Pasos

Lo primero que vamos a hacer es poner a cocer el pollo en agua. Cuando esté listo, retíralo y desmenúzalo. No deseches el caldo sobrante de cocinar el pollo.

Llena una taza con el caldo que te sobró del pollo y pon a remojar en él el pan sin corteza. Mientras se empapa del caldo, pon en una olla o sartén a freír a cebolla. Cuando veas que se torna transparente, agrega el ajo, el ají molido, la sal y la pimienta.

Remuévelo todo e incorpora el pan. El pan lo que hará es espesar la salsa, por ello es importante no saltarnos este ingrediente. Mueve la mezcla de ingredientes para que no se peguen y quemen.

Poco a poco, agrega el resto de caldo que te sobró de cocinar el pollo hasta que el pan esté bien cocido. Después, añade el pollo y la leche evaporada y muévelo todo.

Cuando esté listo, sírvelo en el plato y acompáñalo con una patata cocida y huevo duro o [arroz blanco](http://www.recetasgratis.net/Receta-de-arroz-blanco-con-pimenton-rojo-recetapasoapaso-50901.html). Si lo deseas, puedes espolvorear un poco de perejil picado sobre el **ají de gallina peruano**.

**Recetasgratis.net** Disponible: <http://www.recetasgratis.net/Receta-de-Aji-gallina-peruano-receta-11521.html#ixzz43STtFzs3>

Receta de Suspiro limeño peruano

INGREDIENTES

- 2 tarros de leche condensada

- 2 tarros de leche evaporada

- 4 yemas

- 4 claras

- 300 grs. de azúcar

- 1 cucharadita de vainilla

- Vino Oporto (cantidad necesaria para cubrir el azúcar)

- Canela en polvo

RECETA

Hierva a fuego fuerte los contenidos de los tarros de leche. Reduzca el calor y deje hervir lentamente unos 40 minutos hasta que quede un manjar. Corte el fuego. Bata las yemas hasta que estén blancas. Incorpore a la mezcla de manjar. Caliente, revolviendo unos minutos, sin dejar que hierva, porque se corta. Retire del fuego y añada el extracto de vainilla. Haga un almíbar de pelo con el azúcar y oporto. Bata las claras a nieve e incorpore el almíbar. Bata hasta que se enfríe. Ponga el manjar en una fuente y cubra con el merengue. Espolvoree arriba canela. Refrigere antes de servir.

**Recetasgratis.net** Disponible: <http://www.recetasgratis.net/Receta-de-suspiro-limeno-receta-50026.html#ixzz43SYWGff2>