

¿ESTOFADO DE POLLO O DE CARNE?

Porción: 4 – 5 personas

Dificultad: Media

Tiempo: 30 minutos

¿Qué necesitarás para el estofado de pollo?

3 cucharadas de aceite

1 cebolla grande

1 cucharada de ajos

2 cucharadas de ají especial

Pimienta

Sal

1 trozo de hongos

2 hojas de laurel

100 grms de pasas

2 cucharadas de azúcar

1 bolsita de sazónador

1 cubito de pollo

2 zanahorias medianas

150 grms de alverja pelada

1 papa amarilla

10 piezas de pollo

1 vasito de vino tinto

PREPARACIÓN ESTOFADO DE POLLO:

1. Cortar cebolla en cuadraditos y moler los ajos.
2. Poner aceite en una olla. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla en cuadraditos, freír unos minutos y agregar ajos cuando la cebolla esté blanquita.
3. Agregar tomate, ají especial, pimienta, sal, hongos y laurel. Mezclar y freír un poco más hasta que se cocine.
4. Añadir presas de pollo y agua. Dejar que el agua caliente y un chorrito de vino tinto.
5. Agregar pasas, zanahoria, alverja, cubito de pollo y papa amarilla en trocitos.
6. Echar azúcar y dejar reposar por unos 7 u 8 minutos.
7. Servir con arroz blanco.

Receta de Liz.

¿Qué necesitarás para el estofado de carne?

1k 300 grms de carne suave (parte pejerrey)

¼ de taza de aceite

4 ajos

2 cebollas

8 tomates

Sal

Pimienta

1 bolsita de orégano

1 bolsita de hongos
100 grms de chuño
1 rama de perejil
½ kg de alverjas
½ kg de papas
¼ kg de azúcar

PREPARACIÓN ESTOFADO DE CARNE:

1. Poner aceite a calentar y agregar las presas de res para sellarlas. Una vez selladas, retirarlas.
2. Agregar ajo a la olla donde se sellaron las presas. Una vez que el ajo se dore, agregar cebolla en cuadraditos y ají colorado.
3. Añadir la carne.
4. Sancochar verduras y licuar pulpas de tomates.
5. Agregar agua donde se sancocharon las verduras y perejil.
6. Después de media hora, agregar las papas, zanahoria, alverja y pasas.
7. Cuando todo esté cocido, añadir un chorrito de vino y diluir un poco del jugo del estofado en chuño para darle un poco de espesor.
8. Mover y agregar una pizca de azúcar.
9. Servir con arroz blanco.

Receta de Isabel Beltrán.