



Ají de gallina



INGREDIENTES

Rinde: 4 porciones

- 2 tazas **Base Amarilla RAM**
- 4 tazas **Pollo Deshilachado RAM**
- 8 und. Pan de molde
- 3 tazas Leche evaporada
- 2 tazas Caldo de pollo
- 8 und. Pecanas
- 1/2 taza Queso parmesano
- 4 cdas. Aceite vegetal

Orégano, sal al gusto.



PREPARACIÓN

1. En un vaso de licuadora agregar la leche evaporada, pecanas, el pan de molde y el caldo de pollo.
2. En una sartén a fuego medio, agregar el aceite vegetal, una vez caliente, agregar la **Base Amarilla RAM** y darle un pequeño dorado, luego agregar el **Pollo Deshilachado RAM**.
3. Incorporar el licuado a la sartén y mezclar la preparación durante 4 minutos hasta que esté uniforme. Incorporar el queso parmesano, orégano y rectificar la sal; retirar del fuego.
4. Acompañar con arroz cocido, papa amarilla cocida, huevo duro y aceituna al gusto.

