



GASTRONOMIA DEL PERU

CREMA DI POLLO CON QUINOA

(per 6 persone)

Ingredienti :

- ½ petto di pollo
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- ½ tazza di quinoa
- 2 fettine di pan carré
- ½ tazza di latte intero
- 30 gr di formaggio grana grattugiato
- Curcuma
- Zafferano
- Noce moscata
- Olio d'oliva
- Sale e pepe q.b.



Per la decorazione : 12 patate bollite tagliate a metà / 12olive nere / 3 uova sode

Preparazione :

1. Fare cuocere il pollo, conservare il brodo
2. Sfilacciare il pollo
3. Fare bollire la quinoa in un pentolino per 15 minuti
4. Frullare la quinoa insieme al pan carré e le spezie
5. In una padella soffriggere la cipolla tagliata a cubetti piccoli insieme all'aglio
6. Incorporare il pollo sfilacciato, la quinoa frullata al soffritto, aggiungere il brodo e lasciare cuocere per 15 minuti
7. Incorporare il latte, il formaggio, la noce moscata, sale e pepe
8. Il tutto deve diventare una crema solida.

Decorare il tutto con le patate bollite tagliate a metà, olive nere, e le uova sode tagliate a spicchio di luna.