

SAJTA/ Picante de pollo

Ingrédients pour 30 personnes

Pommes de terre (1 par personne)
Cuisses de poulet (1 par personne)
15 oignons jaunes
15 piments rouges (Aji), moulus
5 poivrons rouges
15 gousses d'ail
500 g petits pois
10 tomates
2,5 cuillères à café de cumin
2,5 cuillères à café d'origan
2,5 cuillères à café de poivre noir

Préparation

Cuire les pommes de terre à l'eau.

Faire revenir les oignons, puis l'ail, les poivrons, tomates et piments; ajouter le cumin, poivre, origan. Cuire à feu doux 15 minutes.

Ajouter le poulet et faire revenir avec la sauce. Puis rajouter de l'eau jusqu'à couvrir le poulet et cuire à feu doux avec couvercle 30 min. A la fin ajouter les petits pois, mais réserver quelque pois pour garniture.

Ce plat est accompagné de

SALSA CRUDA

Salade tomates et oignons douces, en égale quantité, finement coupées en lamelles avec du sel.

