

Kentumere (pollo guisado), Nigeria. [Cena de Navidad Worldwide

La cultura de **Nigeria** está constituida por distintos grupos étnicos que le aportan un carácter heterogéneo. Es un país con una gran variedad lingüística, aunque el idioma oficial es el inglés. En la gastronomía de **Nigeria** se utilizan el ñame y la yuca, se elaboran sopas de verduras con hojas verdes nativas. También se consume carne, como esta deliciosa receta de **Kentumere**, que es un **pollo guisado** con un sabor excepcional.

Ingredientes

- 1 pollo deshuesado y partido en tiras
- 1 cebolla
- 3 tomates rojos maduros
- 1 pimiento picante africano
- 150 g de champiñones
- 1 cucharada de jengibre fresco picado
- 10 aceitunas verdes sin hueso
- 50 g de cacahuets
- 10 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta
- Un poco de perejil para decorar

Preparación del Kentumere

En una cazuela ponemos el aceite y freímos el pollo hasta que se dore; después, añadimos la cebolla cortada en rodajas y el tomate en dados, lo cocinamos a fuego fuerte durante 3 minutos. A continuación, agregamos los champiñones en dados, el pimiento y el jengibre. Lo tapamos y lo dejamos haciéndose a fuego lento durante 20 minutos. Pasado este tiempo, añadimos las aceitunas cortadas en rodajitas y lo dejamos reposar otros 3 minutos más.

En el momento de servir agregamos el perejil y los cacahuets picaditos. ¡Está riquísimo!