

Lista de ingredientes para la receta Satay de pollo

Aceite de curry

- Sal A gusto
- Curry 3 cda.
- Aceite 100 cc
- Miel 1 cda.

Brochettes de pollo

- Comino en polvo 1 cda.
- Cúrcuma 1 cda.
- Cilantro en polvo 1 cda.
- Pollo 700 g
- Pasta de curry 1 cda.
- Aceite De Oliva 20 cc
- Leche de coco 2 cdas.

Guarnición

- Fideos de arroz cocidos 100 g
- Sal Marina 1 cdita.
- Ciboulette 4 cda.
- Aceite de curry Cantidad necesaria
- Jengibre 1 cda.
- Aceite 3 cdas.

Pasta de Curry rojo

- Semillas de cilantro 1 cdita.
- Camarones secos 100 g
- Ají rojo seco 3 Unidades
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 6 Dientes
- Semillas de comino 1 cdita.
- Ralladura de limón 1 cda.
- Cilantro Picado 2 cdas.
- Jengibre 1 cda.
- Pimienta Negra en grano 1/2 cda.
- Lemon grass 6 Varas
- Cebolla picada 1/2 Taza
- Paprika 10 g

Salsa de maní

- Leche de coco 1 Taza
- Sal A gusto

- Aceite 1 cda.
- Azucar morena 2 cdas.
- Mantequilla de maní 6 cdas.
- Pulpa de Tamarindo 150 g
- Aceite De Oliva 40 cc
- Pasta roja de curry 2 cda.
- Paprika 20 g