

Arroz con mango y pollo con curry casero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz

Sal: A gusto

Arroz basmati: 3 Tazas

Ají dulce rojo: 1 Unidad

Aceite Vegetal: 3/4 Tazas

Agua: 6 Tazas

Ajo: 4 Dientes

Achiote en polvo: 1/2 cda.

Curry casero

Semillas de cilantro: 1/2 cdas.

Ají picante seco molido: 1/2 cda.

Semillas de cardamomo: 1/2 cda.

Comino en grano: 1 cda.

Semillas de hinojo: 1/2 cda.

Cúrcuma en polvo: 2 cda.

Laurel: 1 Hoja

Pimienta Negra: 1/2 cda.

Guiso

Cilantro Picado: 1 cda.

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Pollo / Pechugas: 2 Unidad

Caldo De Pollo: 1 1/2 L

Azucar: 1/2 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Ají dulce rojo: 1 Unidad

Aceite Vegetal: 3 cdas.

Jengibre Picado: 1 cda.

Tomate licuado: 1/2 L

Salteado de puerro

Cilantro Picado: 1 cda.

Semillas de cilantro: 1/2 cdas.

Sal: A gusto

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Semillas De Mostaza: 1/2 cda.

Mango: 1 Unidad

Frutos secos: 250 g

Puerro: 3 Tallos

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 4 Unidades

Maní pelado: 100 g

Ají rojo dulce: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Arroz

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Retire las semillas del *ají* rojo picante y píquelo.
- En una olla caliente con aceite vegetal saltee a fuego lento el *ajo* junto con el *ají*, el *achiote* en polvo (onoto) y el **arroz**, mezcle, cocine unos segundos e incorpore el agua, sazone con sal. Cocine a fuego alto.
- Una vez que el agua este a la altura del *arroz* retire del fuego, tape la olla herméticamente y deje reposar durante 10 minutos aproximadamente.

Curry casero

- Tueste en una sartén todos los ingredientes solo unos segundos.
- Una vez tostados procese hasta obtener un polvo.

Guiso

- Cocine el **pollo** en el caldo hasta que este tierno, luego desmenúcelo en finas tiras. Reserve el caldo.
- En una sartén caliente con aceite vegetal saltee la *cebolla* previamente cortada en *brunoise* junto con el *ají* dulce picado, el *jengibre* picado y los dientes de *ajo* picados, una vez que comience a transparentar la *cebolla* incorpore dos cucharadas de **curry** casero, mezcle y cocine unos minutos, agregue luego los tomates licuados y una taza de caldo reservado, cocine a fuego mínimo, deje reducir hasta que espese. Sazone con sal y azúcar.
- Una vez espesa la salsa incorpore el *pollo* desmenuzado, cocine unos minutos más y retire. Espolvoree con *cilantro* picado y mezcle.

Salteado de puerro

- Utilice solo los tallos del *puerro* y lávelos muy bien, luego corte al medio y por ultimo en medias lunas.
- Pique el *ají* picante en fina juliana.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas rodajas.
- Pele, retire las semillas de los tomates y corte en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite vegetal saltee los ajos junto con el *ají* picante hasta *dorar* levemente, luego incorpore el *puerro*, las semillas de *mostaza*, las semillas de *cilantro* y una pizca de *curry* casero, mezcle y deje cocinar.

- Coloque en un bowl los tomates y sazone con aceite, sal y espolvoree con *cilantro* picado, mezcle y reserve.

Armado

- Pele y corte el mango en gajos.
- Coloque sobre un plato un molde circular y dentro de este sirva una porción de *arroz* y una porción de *pollo*, presione y desmolde.

Presentación

- Acompañe con el salteado de *puerro* y la ensalada de tomates con *cilantro*.
- Decore con maníes, macedonia de frutos secos y gajos de mango.
- Acompañe con cerveza.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-mango-y-pollo-con-curry-casero>