Curry de pollo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Muslos de pollo deshuesados sin piel: 3 Unidades
Pimentón: 1 Cuchacrada
Semillas de cardamomo: 1 Cuchacrada
Aceite de maíz: 2 Cuchacradas
Sal y Pimienta: A gusto
Chile: 1 Unidad
Jengibre: 3 Láminas
Puré de tomates: 1/2 Taza
Miel: 1 Cucharadita
Pasta de jengibre y ajo: 2 Cuchacradas
Garam Masala: 1 Cuchacrada
Cúrcuma en polvo: 1 Cuchacrada
Yogur Natural: 3 Cuchacradas
Cebolla Morada: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Cilantro: 1 Puñado
Crema: 1/2 Taza

Para el pan:

Harina 0000: 420 gr.
Sal: 12 gr.
Agua Caliente: 240 Ml.
Aceite de maíz: 30 gr.

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar el **pollo** cortados en cubos
- Grandes, pasta de *ajo* y *jengibre*, *pimentòn*, garam masala, semillas de *comino*,
- *Fenogreco*, semillas de *cardamomo*, *curcuma*, aceite de maíz, sal, pimienta y
- *Yogur* neutro sin azúcar
- Dejar reposar 2 horas
- En una *cacerola* con aceite rehogar *cebolla* morada
- En juliana, *chile* picado, *ajo* y *jengibre*
- En làminas y cocinar hasta ablandar.
- Agregar *cilantro* picado grueso incluyendo los
- Cabos.
- Añadir *pimentòn*, semillas de *comino*, *fenogreco*,

- Semillas de *cardamomo*, *curcuma*, garam masala, mezclar y dejar que se ablande.
- Incorporar purè de tomates, *crema* de leche y
- Dejar cocinar unos minutos.
- Licuar la preparación y volver a la *cacerola*.
- Agregar *manteca*, miel y a fuego lento cocinar
- Sin que hierva.
- En una *plancha* caliente cocinar el *pollo* hasta
- Que tome *color* y llevar a la *cacerola* con la salsa.
- Dejar cocinar 15 minutos aprox sin que hierva.
- Para el pan
- En un bowl mezclar *harina*, sal, aceite y agua
- Caliente hasta formar un bollo liso.
- Formar 6 bollitos pequeños y dejar reposar unos
- Minutos.
- Estirar dándole forma ovalada, hacer cortes
- Largos en el centro formando un enrejado y dar forma de espiral.
- Volver a aplastar y dar forma circular.
- Cocinar en *plancha* pincelando con *manteca*
- Clarificada por ambos lados.
- Para el armado
- Servir el **curry** acompañado de *arroz* basmati, el
- Pan paratha, gajos de lima y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/curry-de-pollo-2