

Curry de Pollo Picante (Chicken Vindaloo)



Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria

Canela: 5 g

Chile fresco: 15 g

Clavo: 10 g

Contra-muslos de pollo: 200 g

Sal: 10 g

Pimentón rojo: 10 g

Pasta de ajo y jengibre: 20 g

Cebolla: 150 g

Yogur: 20 g

Caldo De Pollo: 100 cm³

Cardamomo negro: 10 g

Cilantro en polvo: 10 g

Comino tostado en polvo: 10 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Cúrcuma: 10 g

Patatas: 200 g

Vinagre de Vino Blanco: 30 cm³

Preparación de la Receta

- *Pelar* las patatas, lavar y cortar en pequeños cubos
- En una olla con aceite, confitar las patatas en fuego mínimo.
- En una sartén grande, verter 1 chorro de aceite vegetal
- Añadir los chiles sin tallos y cortados en rodajas finas.

Luego agregar las especias en grano

- El clavo, el *cardamomo*, la canela y el *comino*
- Rehogar unos segundos.
- Incorporar la pasta de *ajo y jengibre*
- Remover con una cuchara de madera.
- Añadir la *cebolla* pelada y cortada en juliana
- Cocer con la tapa colocada durante 5 minutos, hasta que la *cebolla* se torne transparente.
- Destapar y retirar las *especias* en grano con unas pinzas

Disminuir el fuego u agregar las especias en polvo

- *Cúrcuma, pimentón, cilantro y comino*
 - Verter el caldo de **pollo** e integrar con una cuchara de madera
 - Cocinar a fuego lento hasta que el caldo se reduzca.
 - En otra sartén con 1 chorrito de aceite, calentar la pasta de *ajo y jengibre*
 - Incorporar los contra-muslos y las *especias* en polvo.
 - Verter 1 chorrito de agua y remover para que no queden grumos
 - Cocer lentamente el *pollo*.
 - En la sartén del sofrito, añadir 2 cucharadas de yogurt y mezclar para integrar
 - Luego de 1 minuto, añadir 1 cucharada de yogurt y el *vinagre*
 - Mezclar para impregnar el *pollo* con los otros ingredientes
 - Luego trasladar los contra-muslos a la sartén del sofrito.
 - Una vez que las patatas se hayan confitado, pasar a la sartén con el sofrito y el *pollo*
 - Cocinar con la tapa puesta durante 5 minutos más
 - Retirar y servir.
-
- Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas
 - Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
 - Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.
 - Antes de cocinarlos los contra-muslos queden hazles cortes transversales, para que queden más sabrosos y jugosos.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "[Cocina India](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curry-de-pollo-picante-chicken-vindaloo>