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 m&aacute

- S 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