

# Curry de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Clavos De Olor:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 150 cc

**Fondo de ave:** 200 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Harina:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

**Pimienta Negra en grano:** 1 cdita.

**Curry:** 1 cda.

**Tomates:** 2 Unidades

**Manzanas verdes:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Pollo:** 1 Unidad

## Opcional

**Bananas:**

**Arroz:** k

## Preparación de la Receta

- Troce el **pollo** en presas.
- Reboce el *pollo* con *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva selle las presas de *pollo*.
- Condimente con sal y reserve
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Pique el *ajo*.
- Corte la *zanahoria* en *brunoise*.
- Pele una *manzana* y ralle.
- Pele la otra *manzana* y corte en cubos pequeños.
- Corte los tomates en *concassé*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva sude la *cebolla*.
- Añada el *ajo*, la *zanahoria* y la sal y deje rehogar.
- Incorpore las presas de *pollo*, el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue la *manzana* rallada y el fondo.

- Aromatice con la pimienta, el clavo y cocine a fuego suave durante 10 minutos.
- Agregue el **curry**, la *manzana* en cubos, y los tomates.

## Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Acompañe con *arroz* blanco y bananas fritas previamente pasadas por pasta para buñuelos.

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