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