

Curry rojo de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Aceite Neutro: 5 cdas.

Muslos de pollo deshuesados: 4 Unidades

Arroz basmati: 1 Taza

Leche de coco: 1 Taza

Caldo De Pollo: 1 Taza

Vino de arroz: 1 Taza

Curry

Leche de coco: 1/2 Taza

Maní: 1 Cantidad necesaria

Semilla de comino: Una pizca

Echalottes picados: 1 cda.

Nuez Moscada: Una pizca

Guindillas: 4 Unidades

Semillas de coriandro molida: 10 g

Pimienta negra molida: 10 g

Morrón rojo picado: 2 cdas.

Cáscara de lima picada: 1 cdita.

Jengibre fresco: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en pequeños bocados.
- Pele y corte las papas en cubitos.
- Lave el **arroz** en abundante agua, luego cocine a vapor durante 40 minutos.

Curry

- Coloque dentro de un procesador el coriandro y la pimienta molida junto con las semillas de *comino*, la nuez moscada, las guindillas, el *jengibre*, el *echalotte*, el *morrón*, la cáscara de lima, el *maní* y la leche de coco
- Procese.

Armado

- En un wok caliente con aceite neutro dore el *pollo*.
- Añada luego el **curry**, mezcle y agregue el vino de *arroz*
- Deje reducir a fuego mínimo.
- Una vez reducido el vino agregue el caldo de *pollo*, ½ taza de leche de coco y las papas
- Condimente con sal, azúcar y agua de tamarindo
- Deje reducir
- Unos minutos antes de retirar del fuego de cocción añada nuevamente leche de coco y termine la cocción a fuego máximo.

Presentación

- Sirva una porción de *arroz* en un plato y sobre este el *curry*.
- Decore con *maní* y *cilantro* picado.

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