

Curry verde de pollo tailandés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Curry verde: 1 cda.

Salsa De Pescado: 1 cda.

Ralladura de lima: 1 cdita.

Azúcar Negra: 2 cdas.

Agua: 1/2 Taza

Chauchas rollizas: 1 Taza

Hojas de lima: 5 Unidades

Leche de coco: 1 1/2 Taza

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Jugo De Lima: 1 cda.

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Hojas de cilantro: A gusto

Pollo / muslos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el *muslo* sin piel en cubos de 3 cm de lado aproximadamente.
- Corte las chauchas de 5 cm de largo aproximadamente.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.

Armado

- En un wok con aceite de maíz caliente, dore la *cebolla* junto con el **curry** deje reducir y agregue la leche de coco junto con el agua y sal.
- Una vez rompa hervor, agregue el **pollo** junto con las chauchas y las hojas de lima, deje reducir y luego reposar
- Al final de la cocción agregue el *jugo* y la ralladura de lima, la salsa de pescado, y el azúcar.

Presentación

- Sirva en un plato y coloque por encima las hojas de *cilantro*.