Estofado de pollo y curry



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz

Hojas de puerro: 4 Unidades
Almendras: 100 g
Manteca: 1 cda.
Aceite: 2 cdas.
Pasas de Uva: 50 grs.
Sal: A gusto
Azafrán en hebras: 1/2 cdita.
Agua: 2 Tazas
Arroz basmati: 1 Taza

Pollo

Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Muslos de pollo deshuesados: 8 Unidades
Jengibre: 2 cdas.
Semillas De Coriandro: 1 cda.
Curry: 1 cda.
Canela en rama: 1 Unidad
Semillas de comino: 1 cda.
Yogurt Natural: 1 Pote
Cardamomo: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Arroz

- En una *cacerola* con aceite caliente dore ligeramente el *arroz*.
- Agregue el agua, sal, *azafrán* previamente tostado y cocine hasta que el agua se consuma.
- Baje el fuego, tape la *cacerola* y deje cocinar durante 5 minutos más.
- Pique groseramente las almendras y las pasas de uva.
- En una sartén con *manteca* saltee las almendras con las pasas de uva.

- Añada el *arroz* y saltee unos minutos.
- Corte las hojas del *puerro* en fina juliana y blanquee en agua salada en ebullición.

Pollo

- Corte la carne de **pollo** en cubos regulares.
- Pique groseramente la *cebolla*.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Procese las semillas de coriandro y *comino*.
- Abra la vaina de *cardamomo* y desprenda las semillas.
- Bata el yogurt y reserve.
- En una *cacerola* con *manteca* caliente rehogue la *cebolla* con el *jengibre*.
- Añada el **curry** y deje tostar ligeramente.
- Incorpore los trozos de *pollo*, sal y deje *dorar*.
- Agregue el *cardamomo*, el coriandro, el *comino*, la canela, el yogurt, baje el fuego y deje tomar temperatura

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *arroz* en forma triangular, corone con las hojas de *puerro* y a los lados sirva el estofado de *pollo*.

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