

Pollo al Curry con Arroz

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el curry

Semillas De Coriandro: 2 Cucharadas

Mostaza en grano: 1 Cucharada

Pimentón picante: 1 Cucharada

Cúrcuma: 2 Cucharadas

Pimienta Negra: 1 Cucharadita

Comino: 1 Cucharada

Canela: 1 Cucharadita

Jengibre en polvo: 1 Cucharadita

Para el pollo

Ajo: 1 Diente

Jengibre fresco: 1 Rodaja

Pollo: 2 Pechugas

Castañas tostadas: 2 Cucharadas

Curry: 2 Cucharadas

Cebolla: 1 Unidad

Pure de tomate: 500 Gramos

Ralladura de limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Leche de coco: 5 Cucharadas

Para la leche de coco

Agua: 3 Partes

Coco rallado: 1 Parte

Preparación de la Receta

- Cocinar en arrocera 4 medidas de **arroz** previamente lavado con 4 medidas de agua.
- Mantener en la arrocera una vez *cocido* sin destapar.

Para el curry

- Calentar en una sartén semillas de coriandro, de *mostaza*, pimienta negra y semillas de cocino hasta que suelten su aroma.
- Procesar en molinillo junto al *pimentón*, canela, *cúrcuma* y *jengibre* molido hasta lograr un polvo de **curry**.

Para la leche de coco

- Licuar coco rallado con agua a máxima velocidad hasta integrar.
- Pasar por lienzo y colador y reservar.

Para el pollo

- Rehogar en una olla *ajo* machacado, *cebolla* en juliana y *jengibre* hasta ablandar la *cebolla*.
- Agregar 2 cdas del *curry* y mezclar bien, cocinar 1 minuto.
- Añadir puré de tomates y cocinar 2 minutos.
- Incorporar **pollo** en cubos, sal pimienta y leche de coco, mezclar y cocinar por 15 minutos.
- Servir sobre *arroz* blanco y terminar con ralladura de *limón*, castañas de *cajú* tostadas y hojas de *cilantro* por encima.

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