# 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**