Pollo al Curry Express

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite de girasol: c/n
Caldo: c/n
Cebolla de verdeo: 100 grs
Cilantro Picado: c/n
Cúrcuma: 1 cdita
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Leche de coco: 200 cc
Ajo: 2 Unidades
Arroz basmati cocido: 500 grs
Canela: 1 cdita
Chile: 1 unidad
Comino: 1 cdita
Curry: 1 cdita
Jengibre rallado: 1 cdita
Tomate triturado: 200 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite *saltear cebolla* de verdeo picado y *ajo* picado.
- Agregar las pechugas de **pollo** en cubos y cocinar hasta *dorar*.
- Añadir **curry**, *comino*, canela, *cúrcuma*, *jengibre*, *chile* picado y cocinar por 3 minutos.
- Incorporar *tomate* triturado, *condimentar* con sal y cocinar por 5 minutos.
- Agregar leche de coco, caldo y dejar cocinar y reducir por 5 minutos .
- *Condimentar* con sal y servir acompañado de *arroz* basmati.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-curry-express