

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>