elGourmet

Pollo al curry madsaman

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Curry

Semillas de pimienta blanca: 1 cdita.
Maní: 1 Cantidad necesaria
Guindillas secas: 2 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Semillas De Coriandro: 1/2 cda.
Vainas de cardamomo: 1/2 cda.
Semillas de comino: 1/2 cda.
Ajo: 2 Dientes
Jengibre: 1 Unidad
Cáscara de Lima: 1 cdita.
Leche de coco: 3 cdas.

Pollo

Papas: 2 Unidades
Jugo de Limón: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Caldo De Pollo: 1/4 Taza
Muslos de Pollo: 4 Unidades
Cilantro Picado: 2 cdas.
Canela: 1 Ramas
Leche de coco: 1 Taza
Aceite Neutro: 3 cdas.
Salsa pescado tailandesa: 1 cdas.
Semillas de sésamo: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Azúcar Negra: 1 cda.
Arroz jazmín cocido: 1 Taza

Preparación de la Receta

Curry

- Pele y pique los ajos, el *echalotte* y el *jengibre*.

- Muela las semillas de coriandro junto con las semillas de pimienta blanca, de *cardamomo* y *comino*.
- En un wok coloque las semillas molidas junto con las verduras picadas y la cáscara de lima
- Lleve a fuego medio y tueste
- Retire y coloque en una procesadora
- Agregue la leche de coco, las guindillas secas y el *maní*, procese hasta formar una pasta.

Pollo

- Deshuese el **pollo** y retire la piel
- Corte en dados.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele y corte las papas en dados.
- Pique la *cebolla* de verdeo y las hojas de *cilantro*

Armado

- En un wok con aceite neutro caliente selle el *pollo* unos minutos y agregue la *cebolla*
- Luego añada el **curry**, la leche de coco, la canela y las hojas de *laurel*, mezcle y deje reducir.
- Luego agregue las papas, el azúcar negra, el caldo de *pollo* y la salsa de pescado, mezcle
- Cocine unos minutos y añada el *jugo* de *limón*
- Deje reducir.
- Coloque en un plato una porción de *arroz* junto con el *pollo*.

Presentación

- Espolvoree con *cilantro* picado, la *cebolla* de verdeo y las semillas de *sésamo*.

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