

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>