Pollo al curry



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Cebolla: 4 Unidad
Caldo De Pollo: 200 Ml.
Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jengibre fresco picado: 1 cda
Ajo: 1 Diente
Pasas uvas: 100 g
Pollo deshuesado: 600 g
Arroz basmati hervido: Cantidad necesaria
Curry en polvo: 1 cda
Manzana verde: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Piña: 100 g
Leche de coco: 500 Ml.
Pasta de curry amarillo: 1 cda
Ralladura de Limas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos la *cebolla*, la *manzana*, la *piña* y el *jengibre* en *brunoise* y reservamos.
- Luego, vamos calentando una olla con aceite de oliva y añadimos un *ajo* pelado entero y lo doramos
- Mientras tanto, cortamos el **pollo** en trozos de tamaño de bocado
- A continuación, incorporamos el *pollo* en la olla para dorarlo.
- Cuando el *pollo* esté dorado, lo retiramos y en esa misma olla doramos la *cebolla*, la *manzana*, la *piña* y el *jengibre*, en ese orden
- Cocinamos unos minutos todos los ingredientes para que se integren bien todos los sabores.
- Seguidamente, agregamos la pasta de **curry** y el **curry** en polvo
- Revolvemos y vertemos la leche de coco y el caldo de *pollo*
- Cocinamos unos minutos hasta que esté todo bien integrado
- Le agregamos la ralladura de la lima y dejamos reducir a fuego medio
- A continuación, trituramos la salsa y la colamos para que quede bien líquida
- Luego, agregamos el *pollo*
- Lo dejamos que cocine de nuevo unos minutos

Para terminar

- Emplatamos el *pollo* y acompañamos con *arroz* basmati *cocido* y unas pasas por encima.
- Decoramos con *cilantro* fresco picado y servimos.

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