

# Pollo con curry casero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Curry

**Semillas de cilantro:** 1/2 cdas.

**Cúrcuma en polvo:** 2 cda.

**Semillas de cardamomo:** 1/2 cda.

**Comino en grano:** 1 cda.

**Ají picante seco molido:** 1/2 cda.

**Pimienta Negra en grano:** 1/2 cda.

**Laurel:** 1 Hoja

**Semillas de hinojo:** 1/2 cda.

### Guiso

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 3 Dientes

**Tomates:** 6 Unidades

**Jengibre:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ají dulce rojo:** 1 Unidad

**Aceite Vegetal:** 2 cdas.

**Azucar:** 1/2 cda.

### Pollo

**Arroz basmati cocido:** 2 Taza

**Cebolla:** 1 Unidad

**Clavo De Olor:** 2 Unidades

**Jengibre:** 1/2 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Cilantro:** A gusto

**Pollo / Pechugas:** 2 Unidad

**Cilantro Picado:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Curry

- Tueste en una sartén todos los ingredientes solo unos segundos.
- Una vez tostados procese hasta obtener un polvo.

## Pollo

- Limpie y deshuese las pechugas de **pollo**.
- Pele y corte groseramente la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Pique el *cilantro*.
- Quite la piel del *jengibre* y córtelo groseramente.
- En una olla con abundante agua cocine las pechugas junto con la *cebolla*, la *zanahoria*, el *cilantro*, el *jengibre*, el clavo de olor y sal a gusto, cocine hasta que las pechugas estén tiernas.
- Una vez tiernas retire y desmenúcelas en finas tiras.
- Cuele el caldo y resérvelo caliente.

## Guiso

- Pele y corte los dientes de *ajo* en *brunoise*.
- Pique el *ají* en *brunoise*.
- Pele y pique la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y corte el *jengibre* en *brunoise*.
- Licue los tomates.

## Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite vegetal saltee a fuego lento las verduras anteriormente cortadas del guiso, una vez que comience a transparentar la *cebolla* incorpore 2 cucharadas del **curry** casero, mezcle y cocine unos minutos, luego agregue los tomates licuados junto con una taza del caldo reservado, azúcar y sal, mezcle y deje cocinar hasta que espese.
- Una vez espesa la salsa incorpore el *pollo* desmenuzado, mezcle, cocine durante 5 minutos más y retire del fuego
- Agregue una parte del *cilantro* picado y mezcle.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de *arroz* y encima de este sirva una porción de *pollo* con *curry* casero.
- Espolvoree con *cilantro* picado.
- Acompañe con un vino blanco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-curry-casero>