elGourmet

Pollo Con Curry

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua Caliente: c/n
Berenjena: 1 unidad
Cilantro fresco: a gusto
Jengibre: 1 Cucharadita
Leche de coco: 150 cc
Ralladura De Lima : a gusto
Tomate: 2 Unidades
Arvejas: 1/2 unidad
Cebolla Morada: 1 unidad
Curry: 1 Unidades
Maní Tostado: c/n
Pollo: 2 Presa
Sal y Pimienta: a gusto
Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Saltear* en una olla con aceite de girasol zanahorias en rodajas hasta que tomen un poco de *color*.
- Agregar *cebolla* morada picada y cocinar hasta ablandar.
- Añadir las berenjenas en cubos grandes y seguir cocinando 5 minutos.
- Incorporar tomates en cubos (con piel y semillas), **curry**, *jengibre* en polvo, mezclar y seguir
- Cocinando hasta que comiencen las *especias* a largar su aroma.
- Agregar el **pollo** en cubos grandes, mezclar bien y cubrir con agua caliente.
- Tapar y dejar cocinar
- A mitad de cocción añadir arvejas frescas y dejar cocinar 10 minutos.
- Incorporar leche de coco y cocinar 5 minutos.
- Servir en plato hondo y terminar con hojas de *cilantro*, ralladura de lima y *manì* tostado por encima.

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