elGourmet

Pollo con Salsa de Coco y Frutos Secos

Ingredientes

Comino en polvo: 15 g
Aceite Vegetal: 2 chorritos
Canela En Polvo: 1 Pizca
Contra-muslos de pollo: 600 g
Sal: 30 g
Korma masala: Cantidad necesaria
Leche de coco salada: 40 g
Pistachos: 3
Yogur: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Canela salvaje: 5 g
Cilantro en polvo: 15 g
Coriandro en polvo: 15 g
Tomate: 1 Unidad
Cúrcuma: 35 g
Pasta de ajo y jengibre: Cantidad necesaria
Almendras: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Pelar* la *cebolla* y picar finamente
- En una sartén con 1 chorrito de aceite vegetal, sofreír la *cebolla* a fuego muy lento junto con la pasta de *ajo* y *jengibre*.
- *Deshuesar* el **pollo**, quitarle la piel y cortar en tacos de alrededor de 5 cm
- En otra sartén con otro chorrito de aceite vegetal, colocar los tacos de pollos con un poco de pasta de *ajo* y *jengibre*
- Tapar y estofar durante unos minutos.

En la sartén de la cebolla, incorporar las especias

- Un poco de korma masala, *cúrcuma*, coriandro y *comino* en polvo
- Remover y cocinar a fuego lento.
- Cuando la *cebolla* comience a ablandarse, incorporar el *tomate* y cocinar durante 10 minutos
- Retirar la preparación y trasladar a la cuba de una batidora
- Batir hasta obtener una salsa
- Reservar.

En la sartén del pollo, agregar las especias

- Un poco de canela y de korma masala, *cúrcuma*, *cilantro* y *comino* en polvo.
- Cuando el *pollo* esté bien marcado, añadir la salsa del sofrito, la leche de coco y el yogurt
- Remover con cuchara de madera, tapar y cocinar por 6 minutos.
- Retirar, servir en un plato y decorar con los frutos secos picados.

- Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas
- Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
- Si el *pollo* es orgánico, se achicará menos en la cocción.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-salsa-de-coco-y-frutos-secos-chicken-korma