Satay de pollo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de curry

Sal: A gusto
Aceite: 100 cc
Curry: 3 cda.
Miel: 1 cda.

Brochettes de pollo

Comino en polvo: 1 cda.
Cilantro en polvo: 1 cda.
Pasta de curry: 1 cda.
Leche de coco: 2 cdas.
Cúrcuma: 1 cda.
Pollo: 700 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Guarnición

Fideos de arroz cocidos: 100 g
Sal Marina: 1 cdita.
Aceite de curry: Cantidad necesaria
Aceite: 3 cdas.
Ciboulette: 4 cda.
Jengibre: 1 cda.

Pasta de Curry rojo

Semillas de cilantro: 1 cdita.
Camarones secos: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Semillas de comino: 1 cdita.
Cilantro Picado: 2 cdas.
Pimienta Negra en grano: 1/2 cda.
Cebolla picada: 1/2 Taza
Ají rojo seco: 3 Unidades
Ajo: 6 Dientes
Ralladura de limón: 1 cda.
Jengibre: 1 cda.
Lemon grass: 6 Varas
Paprika: 10 g

Salsa de maní

Leche de coco: 1 Taza
Aceite: 1 cda.
Mantequilla de maní: 6 cdas.
Aceite De Oliva: 40 cc
Paprika: 20 g
Sal: A gusto
Azucar morena: 2 cdas.
Pulpa de Tamarindo: 150 g
Pasta roja de curry: 2 cda.

Preparación de la Receta

Pasta de curry

- Tueste las *especias* (las semillas de *cilantro*, la pimienta en grano y las semillas de comino).
- Hidrate los ajíes rojos secos en agua tibia.
- Corte el lemon grass en juliana.
- En un procesador coloque las *especias*, agregue los demás ingredientes y el aceite de oliva.

Brochettes de pollo

- Corte el **pollo** en cubos de 2 cm.
- Remoje los palitos de brochetes.
- Arme los brochetes de *pollo*.
- Mezcle pasta de *curry*, el *cilantro* en polvo, *comino*, *cúrcuma*, y la leche de coco.
- Mezcle y coloque los brochettes a *marinar* por 2 horas.
- En un grill bien caliente con aceite cocine los brochettes de ambos lados hasta que estén bien cocidos
- Retire y reserve.

Salsa de maní

- En una olla con aceite, dore la pasta de *curry* rojo y la *páprika*, agregue azúcar morena, *mantequilla* de *maní*, pulpa de tamarindo, la leche de coco y la sal.
- Cocine hasta que espese.

Aceite de curry

- En una olla coloque el aceite y el *curry*, mezcle y hasta integrar, retire, cuele y coloque en un bowl, agregue miel, sal, mezcle y reserve.

Guarnición

- En una olla con agua hirviendo salada cocine los fideos de *arroz*.
- Pele y corte el *jengibre* en juliana.

- Corte el *ciboulette* en juliana.
- En un bowl mezcle el *jengibre* y el *ciboulette*, agregue los fideos de *arroz* y un poco de aceite de *curry*, mezcle y reserve.

Presentación

- En la base de un plato coloque un poco de salsa de *maní*, agregue los fideos de *arroz* y los brochettes de *pollo*
- Rocíe con el aceite de *curry*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/satay-de-pollo