

Wok de Curry Tailandés de Pollo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Hojas de lima kaffir: 3 Unidades

Aceite: c/n

Arvejas: 50 grs

Caldo: c/n

Canela: 1 Rama

Chile: 1 Unidad

Comino: 10 Semillas

Echalotte: 2 Unidades

Jengibre: 20 grs

Leche de coco: c/n

Salsa De Pescado: 25 cc

Pasta tamarindo: 1 cda

Pimienta blanca: 3 Granos

Semillas de sésamo: c/n

Hojas de Laurel: 4 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad

Arroz blanco japonés: 300 grs

Azúcar Negra: 1 cda

Camarones secos: 1 cda

Cardamomo: 1 cdita

Cilantro: c/n

Coriandro: 10 Semillas

Papa: 1 Unidad

Ajo: 3 Diente

Lemongrass: 1 vara

Nueces de Macadamia: 4 Unidades

Pimienta Negra: 7 Granos

Pollo: 200 grs

Preparación de la Receta

- *Saltear* en wok caliente con aceite *cebolla* en cubos por 2 minutos.
- Agregar el **pollo** en cubos de 1 x 1 por 2 minutos.
- Añadir la pasta de **curry** reservada, mezclar bien y cocinar por 2 minutos.
- Incorporar leche de coco, caldo, *papa* en cubos pequeños, hojas de *laurel*, hojas de lima kaffir, canela en rama, *camarones* secos, Salsa de pescado, azúcar negra, pasta de tamarindo y dejar reducir por 10 minutos.
- Agregar ralladura y *jugo* de 1 lima y cocinar unos minutos más con las mitades de limas exprimidas. en la preparación.

- Retirar del wok las hojas de *laurel*, lima, mitades de lima, canela y dejar reducir hasta que esté cremoso.
- Incorporar arvejas frescas cocidas y mezclar .
- Servir en un bol con *arroz* blanco japonés a un costado del plato
- Terminar con *cilantro* picado , nueces de *macadamia* y semillas de *sésamo* por encima.

Pasta de curry

- Tostar en un wok a fuego suave pimienta negra, pimienta blanca, *comino*, coriandro, *cardamomo* y colocar en un mortero.
- Machacar y colocar en un vaso de mixer.
- Procesar hasta obtener una pasta junto con echadote, *ajo*, *jengibre*, *chile*, lemon grass, *cilantro*, nueces de *macadamia*, un poco de caldo y de leche de coco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/wok-de-curry-tailandes-de-pollo>