

# Pollo al curry

Type de plat: Carnes · Origine: Mesacamilla · Portions / personnes: 3 Personas · Auteur: Selene

## INGRÉDIENTS

0

|               |                    |
|---------------|--------------------|
|               | Mantequilla        |
| 0,50          | Pollo — pechugas   |
| 300 gr        | Leche coco         |
|               | Pimienta negra     |
| 1 pastilla/s  | Caldo de pollo     |
| 1 hoja/s      | Laurel             |
| 2 cucharada/s | Curry              |
|               | Azafrán            |
|               | Canela molida      |
| 100 gr        | Tomate — triturado |
| 1             | Manzanas           |
| 1             | Ajos               |
| 0,50          | Cebollas           |
|               | Aceite oliva       |
|               | Sal                |

## PRÉPARATION

Con un poco de mantequilla y aceite, sofríe media cebolla y un ajo, todo bien picado. (Si se quiere que la salsa quede sin trocitos, luego se puede triturar). Pela una manzana e incorpórala en trocitos no muy grandes.

Añade también el tomate triturado y deja al fuego unos 5 minutos. Luego le añades las especias el laurel, la pastilla de caldo de pollo y pimienta. También se le añade la leche de coco (a mi me encanta el saborcito que le da esto al curry, queda muy suave) y se deja al fuego durante unos 15 minutos.

Al final se le echa la de pechuga de pollo cortada en tacos, no muy pequeños, y se deja otros 15 minutos. Rectifica de sal antes de servir. Yo lo suelo servir con arroz basmati. Muy sencillo y delicioso!!

MAVILLUM