

Pollo al curry

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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!!