



POLLO AL CURRY PICANTE

Alejandro Martín

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Pechugas de pollo en tiras Sal y pimienta Cúrcuma Curry Mezcla de Especies indias (cúrcuma cilantro Comino jengibre semillas de mostaza pimienta de Jamaica Nuez moscada pimentón y clavo) Ajo en polvo Cebolla en polvo Cayena en polvo Salsa de soja Brandy Cebolla Leche de coco Jengibre fresco Ralladura de Lima Acompañar con arroz cocido según el gusto

TAGS

#pollo #curry #polloalcurry



1

Se corta en tiras y se macera el pollo con las especias y la soja durante 20 minutos



2

Se fríe el pollo a fuego fuerte en aceite de oliva hasta que se dore



3

Se añade la cebolla cortada un poco antes para que se dore también con el pollo





4

Dejar hacer hasta que se agarre un poquito la sartén



5

Añadimos un chorrito de brandy para desglasar el fondo de la sartén



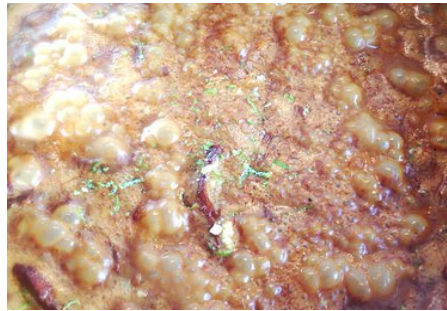
6

Una vez pierda el alcohol, añadimos la leche de coco y dejamos que hierva



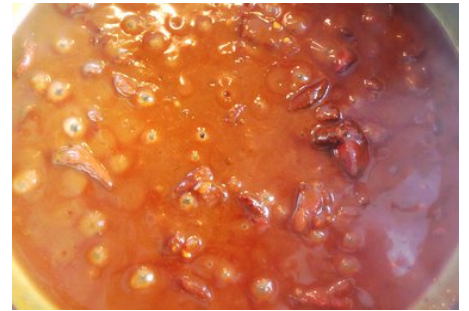
7

Picamos un poquito de jengibre y sacamos la ralladura de la Lima



8

Lo incorporamos y dejamos cocer 12 minutos



9

Rectificar de sal



10

Servir con un arroz condimentado con cúrcuma y curry

