



Pollo al curry hindú

INGREDIENTES:

- 2 pechugas de pollo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de tomate natural
- 1 lata de leche de coco (200 ml)
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 cucharadita de cúrcuma (al gusto)
- 1 cucharadita de comino (al gusto)
- 1 pizca de jengibre (al gusto)
- 1 pizca de canela (al gusto)
- 2 cucharaditas de curry (al gusto)
- 1 chorro de aceite

MIEMBROS DEL GRUPO:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

ELABORACIÓN:

- En una sartén echamos un poco de aceite y añadimos las pechugas de pollo troceadas en taquitos, previamente salpimentadas.
- Cuando la pechuga se haya sellado un poquito, añadimos la cebolla bien picada y los dos dientes de ajo también picados. Cocinamos todo a fuego alto.
- Una vez que ha cogido color la pechuga, agregamos las tres cucharadas soperas de tomate natural. Removemos todo y bajamos el fuego a la mitad, en mi caso al 5, para seguir con la receta de pollo al curry.
- A continuación, echamos la cúrcuma, el comino, la canela y el curry, siempre al gusto. Lo removemos todo muy bien para que se vayan asentando los ingredientes.
- Añadimos una lata de leche de coco que podemos encontrar en cualquier supermercado.
- Removemos y echamos un poquito de jengibre para potenciar el sabor del pollo al curry hindú. Se deja unos 15 minutos hasta que comience a hervir.
- Emplatamos y acompañamos el pollo al curry con arroz, que puede ser basmati para servir la receta hindú en toda su esencia.