Pollo al Curry

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sara Barroso **Recetizador:**

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Bajar el fuego antes de añadir el curry y remover enseguida para evitar que se queme.

Descripción:

Un plato de origen oriental, fácil de hacer, aromático y muy sabroso.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pollo cortaco en trozos
- 1 Cebolla
- 1 diente de Ajo
- Jengibre molido
- 1 Lima
- 1 cucharadita de Curry
- 250 ml de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 Yogur natural
- Perejil
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar el pollo retirando la grasa y la piel y sazonar. Pelar la cebolla y los ajos y y picarlos muy finos.

Paso 2

Poner 3 o 4 cucharadas de aceite en una sartén antiadherente, añadir la cebolla y el ajo y rehogar 5 minutos removiendo con una cuchara de madera. Cuando esté rehogado, añadir el jengibre y el curry y cocinar unos 5 minutos más.

Paso 3

Añadir el pollo troceado y saltear durante unos minutos hasta que esté ligeramente dorado.

Paso 4

Exprimir la lima por encima del sofrito de pollo y añadir el caldo. Tapar y cocinar durante 20 minutos. Vigilar la cocción y añadir más caldo si fuera necesario.

Paso 5

Poner a fuego bajo, incorporar el yogur y mantener al fuego unos instantes sin dejar que llegue a hervir. Por último espolvorear con perejil picado y rectificar de sal si fuera necesario.