pollo con curry y cacahuetes

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

Creador: Elenahmartin

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

hoy toca cocina tailandesa es sencillita y deliciosa!

Ingredientes para 3 personas :

- 1 cucharada de Aceite vegetal
- 2 cebollas rojas
- 2 cucharadas de pasta de curry
- 400ml de Crema o Leche de Coco
- 150 ml de Caldo de Pollo
- 1 cucharada de limadura de piel de lima
- 1 cucharada de ralladura de piel de limon
- 6 muslos de pollo
- 3 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de azucar moreno
- 50 gramos de cacahuetes sin sal
- 175 gramos de piña en trozos grandes
- Pepino pequeño

Preparación:

Paso 1

calentar el aceite en el wok o en una sartén en su defecto y saltear la cebolla durante 1 minuto. Echar la pasta de curry y saltearlo todo 2 minutos más.

Paso 2

Vertir la leche de coco y el caldo. Añadir la ralladura de lima y de limón. Y déjelo hervir a fuego lento durante 1 minuto. Echar el pollo y llevarlo a ebullición a fuego medio. A continuación, bajar el fuego y cocerlo unos 10 minutos hasta que el pollo esté tierno.

Paso 3

Incorporar la salsa de soja y el azúcar, y seguir con la cocción a fuego lento 2 minutos. Añadir los cacahuetes, la piña y el pepino, y déjelo en el fuego 30 segundos.