COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Pollo al Curry Suave: La Receta Fácil que Encantará a Toda la Familia

Receta para 4 personas

Preparación: 15 min
Total: 30 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 500 gramos (cortado a trozos) Pechuga de pollo
- [ ] 1 unidad Cebolla
- [ ] 2 unidad Diente de ajo
- [ ] 1 unidad Zanahoria
- [ ] 1 unidad Pimiento rojo
- [ ] 400 ml Leche de coco
- [ ] 2 cucharadas Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 cucharada Curry en polvo
- [ ] 1 cucharadita Jengibre en polvo

PREPARACIÓN

1. Preparar los ingredientes: Lava y corta el pollo, las verduras y pica ajo, cebolla y jengibre.

2. Sofreír: En una sartén grande, calienta el aceite de oliva y sofríe la cebolla, el ajo y el jengibre hasta que estén dorados y fragantes.

3. Añadir el pollo: Incorpora los trozos de pollo y cocínalos hasta que se doren ligeramente por todos lados.

4. Agregar las verduras: Añade la zanahoria y el pimiento rojo, removiendo para que se mezclen bien

con el pollo y las especias.

---

5. Incorporar el curry y la leche de coco: Espolvorea el curry en polvo y la cúrcuma sobre el pollo y las verduras, mezcla bien. Luego, añade la leche de coco y baja el fuego. Cocina a fuego lento durante 15-20 minutos, hasta que la salsa espese y el pollo esté completamente cocido.

---

6. Rectificar sazón: Prueba y ajusta con sal y pimienta al gusto.

---

7. Servir: Sirve caliente, decorado con cilantro fresco picado y acompañado de arroz blanco o pan naan.