

Receta de Pollo al Curry Rojo

24 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Pollo al Curry Rojo**, en el mercado existen varios tipos de curry como el amarillo, rojo o verde, y en esta ocasión lo podéis preparar con el curry rojo, os gustará porque queda muy rico.

Ingredientes

- Curry (30 grs)
- Nata líquida (60 ml)
- Pollo (medio kg o mas según comensales)
- Ajos (un diente)
- Harina (una cucharada)
- Caldo de pescado (un vaso)
- Vino blanco (medio vasito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Cilantro
- Pimienta negra molida

Modo de Preparación

1. Pelar el diente de ajo y picarlo muy bien
2. Ponerlo en una sartén con un poquito de aceite hasta que coja color
3. Cuando el ajo esté dorado, añadir la harina, el curry y el vaso de caldo de pescado junto con el vino blanco
4. Subir el fuego al máximo durante dos minutos para que se evapore el alcohol
5. Agregar la sal y la nata y remover, esperar cinco minutos para que los ingredientes se integren
6. Apagar el fuego y reservar
7. Por otro lado, lavar bien el pollo y partirlo en trozos pequeños, así se cocinará más rápido
8. Salpimentarlo y ponerlo en una sartén con un poco de aceite, dejarlo hasta que vaya dorándose.
9. En cuanto esté el pollo, añadir el contenido de la otra sartén y sofreírlo todo durante varios minutos.
10. Poner el cilantro troceado por encima, servir y...buen provecho!!!