

Pollo al curry



Ingredientes:

- 10 muslos de pollo
- 4 dientes de ajo picados fino
- 2 cucharadas de aceite
- 1 trozo de jengibre picado
- la parte blanca de 2 tallos de hierba de limón picada
- 2 cucharaditas de copo de guindilla
- 1 cucharadita de sal
- 2 cebollas pardas medianas picadas
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 2 cucharaditas de azúcar
- 375 ml. de leche de coco
- 125 l. de agua

Preparación:

Quitar la piel de los muslos de pollo y lavarlos bien

Caliente el aceite en una cacerola y fría a fuego medio el jengibre, ajo, la hierba de limón, la guindilla y el curry en polvo durante 3 minutos removiendo con regularidad.

Añadir la cebolla, el pollo, el azúcar, la sal y remueva.

Tápelo, déjelo 8 minutos hasta que se ablande la cebolla y remover para que el pollo se mezcle bien con el curry, tápelo de nuevo, y cuézalo a fuego lento durante 20 minutos más, el pollo se cocerá lentamente y soltara su propio jugo.

Pollo al curry

Verter la leche de coco y el agua llevando a ebullición, reduzca el fuego y déjelo hervir, sin tapar, durante 30 minutos hasta que el pollo esté tierno.

Servir el pollo aderezado con las hojas de cilantro, los cacahuets y los ajos tiernos.