

Cocina para Novatos



POLLO AL CURRY

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo
- 1 cucharada de tomate frito (si no tienes un poco de ketchup)
- 150 ml de leche de coco
- sal
- media cucharada de cúrcuma
- media cucharada de comino
- 1 cucharada de curry
- 1 cayena
- ajo y cebolla (opcional)
- Caldo de pollo Avecrem en polvo

Elaboración:

Si vas a utilizar ajo y cebolla lo fríes un poco.

Si no quieres echar ajo ni cebolla echa un poco de aceite de oliva y añades el tomate y las especias y lo dejamos 2 minutos.

Echa el pollo cortado en trocitos y con sal y con un poco de caldo de pollo y lo freímos un poco

Echa la leche de coco y lo dejas cocinar unos 10 minutos mínimo a fuego lento para que reduzca.

Puedes hacer un poco arroz basmati para acompañarlo.