

## Curry de pollo con leche de coco



Vamos a mostrarles como hacer un curry de pollo con leche de coco, este plato es una receta de la cocina asiática, casi todos los países orientales tienen entre sus comidas un curry, sea de pollo, de pescado, de mariscos o de vegetales, los curris se pueden hacer prácticamente con todo tipo de carne o vegetales.

El curry es un plato que se centra en una salsa producto de la combinación de varias especias, siendo la principal el curry, este puede ser picante o no, todo dependerá del gusto de la persona que lo hace y los que lo van a comer, es un plato con mucho sabor y color, que debe ser acompañado de arroz blanco, preferiblemente arroz basmati.

### Para nuestro curry de pollo vas a necesitar (receta para 4 personas):

- 1 Cebolla mediana.
- 2 Pechugas de pollo sin hueso.
- 1/2 lata de leche de coco para cocinar.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cm de jengibre.
- 1/2 Cucharadita de cúrcuma.
- 1 cucharadita de curry.
- 1 cucharadita de garam masala.
- 1 cucharadita de semillas de comino.
- 1 cucharadita de cilantro picado.
- 1/2 cucharadita de guindilla.
- Sal al gusto.
- 1 cucharada de jugo de limón.
- 1 cucharada de aceite.

### Preparación:

- Se pican las pechugas de pollo en tiras largas y se colocan en un recipiente con una pizca de sal, un poco de pimienta negra recién molida y el jugo de limón.
- Se pican la cebolla, los dientes de ajo y el jengibre en cuadros muy finos.
- En una olla se calienta el aceite a fuego alto y se agregan las semillas de comino, se va a escuchar como explotan, se dejan por unos 10 segundos y se agrega la cúrcuma y se deja también por unos 10 segundos para que las especias se tuesten y suelten su sabor y olor.
- Se agregan la cebolla el ajo y el jengibre, se baja el fuego a medio, mezclamos bien con las especias y esperamos que la cebolla este dorada, esto tarda unos 4 minutos.
- Luego se agrega el pollo y se deja cocinar por unos minutos para que se dore un poco, lo dejaremos unos 3 minutos más o menos, después se le agrega una taza de agua y se tapa la olla por unos 15 minutos para que el pollo se cocine bien.
- Revisamos que el pollo este bien cocinado, le agregamos la leche de coco y mezclamos bien.
- Después de agregar la leche de coco, se le agregan el curry, el garam masala (si no tienes garam masala, se puede sustituir por una cucharadita mas de curry) y la guindilla (la guindilla es al gusto), un poco de sal y mezclamos todos los ingredientes.
- Lo dejamos unos 10 minutos cocinando a fuego lento sin tapa para que se reduzca la salsa un poco y quede más espesa.
- Por último lo servimos en un plato y le ponemos unas hojas de cilantro por encima para decorar, acompañado de arroz blanco.