

# I N G R E D I E N T E S

## Pollo al Curry con Leche de Coco

- 1 dita curry en polvo
- 1 cda aceite de oliva
- 2 cebollas
- 1 cda de azúcar
- 5 pechugas de pollo
- Ralladura de 1 limón
- 1 lata/botellita de leche de coco

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una sartén poner 1 cucharada de aceite de oliva con una cucharadita de curry en polvo. Cocinar por 1 minuto.
- 2- Agregar 2 cebollas cortadas en pluma y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar una cucharada de azúcar y cocinar 1 minuto más. Pasarlas a un bol aparte y reservar.
- 3- En la misma sartén sellar 5 pechugas de pollo cortadas en cubos. Una vez cocido el pollo. Agregar las cebollas. Salpimentar.
- 4- Agregarle la ralladura de 1 limón.
- 5- Sumarle una lata o botellita de leche de coco y cocinar por 5 minutos.

(Si la leche está muy líquida, retirar el pollo y seguir reduciendo la salsa hasta que quede más espesa y la cuchara deje una huella al revolver) servir la salsa con el pollo y maní espolvoreado por arriba.

