

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

CURRY DE POLLO

1 cda de aceite
1 cebolla
1 cda de curry
3 supremas de pollo
Ralladura de 1 limón
Sal
Pimienta negra
1 taza de leche de coco

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

1- En la cacerola poné una cucharada de aceite y transparentá 1 cebolla cortada en cubos chicos.

2- Súmale una cucharada de curry y mezcla.

3- Agregar 3 supremas de pollo cortadas en tiras y sellalas.

4- Condimenta con ralladura de 1 Limón, sal y pimienta negra.

5- Agregar 1 taza de leche de coco y cocinar hasta que el pollo esté listo y la salsa se haya espesado un poco.

Servir con arroz, o fideos, o un rico cous cous.

Emplatar y espolvorear castañas de cajú y ralladura de limón. .

