

Receta de pollo al curry



Receta de pollo al curry

Una popular receta de pollo al curry originaria de la comida hindú, **pero que sin duda ha traspasado las fronteras culinarias** en todo el mundo, deliciosa y muy fácil de preparar.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 15 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de pollo al curry

Ingredientes

- 1 kg de trutros de pollo (largo, corto o entero)
- 150 g de crema de leche
- 1 cebolla picada en cubitos
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Cilantro fresco
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Lavar y retirar la piel de los trutros de pollo. Reservar en plato amplio.
- **2.** En una olla grande añadir el aceite, calentar a fuego medio, añadir la cebolla picada y sofreír por unos 5 minutos hasta que adquiera una apariencia transparente, añadir los trutros de pollo y sellar la carne de forma homogénea, unos 4 minutos por lado.
- **3.** Incorporar el curry y la canela en polvo, salpimentar a gusto y revolver todo muy bien con una cuchara de madera, tapar la olla y cocinar por unos 15 minutos a fuego bajo.
- **4.** Agregar la crema de leche y revolver para integrar todo, llevar a ebullición, bajar el fuego al mínimo, tapar la olla y cocinar por 5 minutos más. Apagar el fuego y reservar.
- **5.** Servir el pollo al curry inmediatamente, decorar con cilantro fresco recién picado y acompañar con arroz

blanco o papas cocidas.

Recomendamos

[Pollo a la mostaza](#)

[Receta de arroz árabe](#)