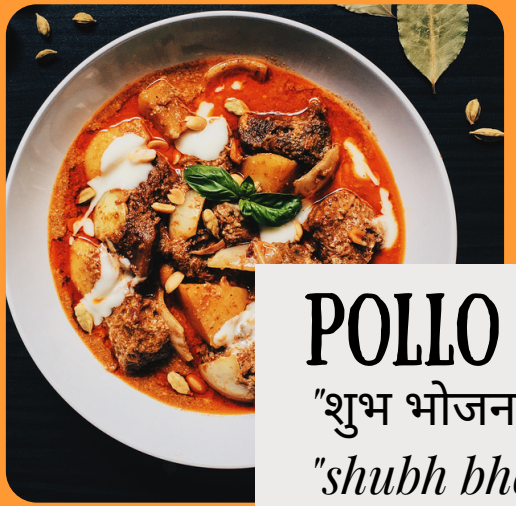




Cocinas
del
mundo



POLLO AL CURRY

"शुभ भोजन" (pronunciado
"shubh bhojan")

सामग्री (SAAMAGRI)

2 pechugas de pollo
1 lata de leche de coco
1/2 cebolla
1 cucharada sopera de
curry
200 ml de tomate frito
aceite
sal

निर्माण" (NIRMAAN)

1. Cortar y pochar la cebolla.
2. Añadir el pollo cortado a trocitos.
3. Cuando esté doradito, añadir el tomate y la cucharada de curry.
4. Cubrimos con la leche y bajamos el fuego al mínimo.
5. Dejamos que se haga durante 15 minutos.
6. Opcional: acompañar con arroz blanco.

CONSEJOS

Si eres más de sabores suaves, siempre es buena idea pedir recomendaciones sobre el nivel de picante antes de ordenar platos indios. ¡Pero no te preocupes! Si te pasaste con el picante, siempre puedes apaciguar la llama con un poco de raita(yogurt) o naan (pan). Eso sí, evita el agua!!!

¿SABÍAS QUE...

El término "curry" proviene de la palabra tamil "kari" que significa "salsa" o "guiso". Aunque no existe un solo "curry" estándar en la India, sino una multitud de platos con salsas diversas con mezclas únicas de especias e ingredientes. La palabra "curry" se convirtió en un término genérico que engloba varios platos con salsas en la India y se popularizó en la cocina británica y occidental durante la época colonial británica en la India.

