

POLLO AL CURRY



Ingredientes

- ❖ **4 pechugas** de pollo
- ❖ **2 cebollas** medianas
- ❖ **4 dientes** de ajos
- ❖ **5 cucharadas** de tomate frito
- ❖ **Dos cucharadas** de curry
- ❖ **400 ml** de nata para cocinar
- ❖ **Perejil** para espolvorear por encima
- ❖ **Aceite de oliva**
- ❖ **Sal y pimienta** negra

Elaboración de la receta

1. **ponemos a calentar en una sartén, un chorrito de aceite a fuego medio.** Cuando esté caliente, **añadimos la cebolla y el ajo picado.** Salpimentamos y dejamos cocinar, mientras lo removemos de vez en cuando durante unos 5 minutos.
2. Pasado el tiempo, **añadimos el tomate y el curry. Puedes añadir también una guindilla de cayena o chile** (si quieres que pique). Removemos y dejamos cocinar un par de minutos más.
3. Es el turno de **añadir las pechugas.** Subimos un poco la fuerza del fuego y las añadimos cortadas en trozos del tamaño de bocado. **Salpimentamos y sellamos brevemente**, mientras las mezclamos con el resto de ingredientes.
4. cuando las pechugas estén selladas por fuera, **añadimos la nata y removemos bien.** Veremos que la nata se va tornando de un color amarillo anaranjado muy vistoso. **Dejamos reducir 5 minutos más, a fuego suave** y ¡listo para servir! Puedes espolvorear con un poco de perejil picado, para darle color.