

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Si se prefiere se pueden freír, pero al horno quedan más sanas e igual de crujientes. Se pueden tener preparadas en el congelador y hacerlas

Descripción:

El curry *madrás* o *salsa madrás* es un curry de color rojo que posee un alto contenido de chile en polvo. Se trata de una salsa originaria del Sur de la India conocida por la ciudad de *Madrás*, hoy en día conocida por *Chennai*. Este curry puede ser con contenido cárnico o puede ser vegetariano.

Ingredientes para 10 personas :

- 36 discos para empanadas , caseros o comprados
 - 250 grs de carne de pollo picada pequeña,
 - 1 cebolla grande muy picadita
 - 2 dientes de ajo picaditos
 - 2 cucharadas de cilantro picado
 - 3 cucharadas de guisantes congelados
 - 1 cucharada de curry de Madrás
 - sal y pimienta
 - 1 huevo poco batido con dos cucharadas de leche
-

Preparación:

Paso 1

En una sartén grande calentar aceite de oliva y sofreír la cebolla con el ajo hasta que estén blandos pero sin dejar que tomen color. Añadir el curry, dar unas vueltas y agregar la carne de pollo. Freír otros 5' sin dejar de remover. Añadir los guisantes y el cilantro. Dejar otros 3'. Si el relleno resulta seco se agregará unas cucharadas de caldo o de leche. Retirar el relleno y dejar enfriar durante varias horas. Yo lo dejo toda la noche. Rellonar y cerrar las empanadillas. Pintar con el huevo y hornear a 180° C durante unos 15' o hasta que estén bien doradas.