

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** Amparo Pardo Ca



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Bajar el fuego antes de añadir el curry y remover enseguida para evitar que se queme.

## Descripción:

Un plato de origen oriental, fácil de hacer, aromático y muy sabroso.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pollo cortado en trozos
- 1 Cebolla
- 1 diente de Ajo
- Jengibre molido
- 1 Lima
- 1 cucharadita de Curry
- 250 ml de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 Yogur natural
- Perejil
- Aceite de Oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Limpiar el pollo retirando la grasa y la piel y sazonar. Pelar la cebolla y los ajos y picarlos muy finos.

### Paso 2

Poner 3 o 4 cucharadas de aceite en una sartén antiadherente, añadir la cebolla y el ajo y rehogar 5 minutos removiendo con una cuchara de madera. Cuando esté rehogado, añadir el jengibre y el curry y cocinar unos 5 minutos más.

### **Paso 3**

*Añadir el pollo troceado y saltear durante unos minutos hasta que esté ligeramente dorado.*

### **Paso 4**

*Exprimir la lima por encima del sofrito de pollo y añadir el caldo. Tapar y cocinar durante 20 minutos. Vigilar la cocción y añadir más caldo si fuera necesario.*

### **Paso 5**

*Poner a fuego bajo, incorporar el yogur y mantener al fuego unos instantes sin dejar que llegue a hervir. Por último espolvorear con perejil picado y rectificar de sal si fuera necesario.*