Empanaditas de Pollo Indianas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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. Rellanar y cerrar las empanadillas. Pintar con el huevo y hornear a 180º C durante unos 15´ o hasta que estén bien doradas.