

Pollo con garbanzos al curry



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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pollo troceado
- 1 bote de garbanzos cocidos
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- curry
- pimienta negra
- 1 hoja de laurel
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 zanahoria grande
- aceite
- sal
- 1 tazas de caldo de pollo

Preparación:

Paso 1

Ponemos a pochar en una cacerola grande la cebolla, el pimiento y la zanahoria picados muy fino. Cuando tomen color y estén tiernos, retirarlos hacia los bordes y añadir el pollo salpimentado y espolvoreado con un poco de curry. Dorar por ambos lados. Añadimos entonces el ajo picado y el laurel y dejamos un par de

minutos. Añadimos los garbanzos escurridos, un poco más de curry (cuidado con las cantidades) y cubrimos con el caldo de pollo. Dejamos cocer a fuego medio 40 min. aprox. dependiendo del tamaño de los trozos de pollo.