

## POLLO AL CURRY



EL POLLO ES UN ALIMENTO MUY  
SALUDABLE Y QUE PODEMOS  
COCINAR DE DIVERSAS  
MANERAS.

EL POLLO AL CURRY ES UN PLATO  
TIPICO DE LA COCINA ASIATICA.

<https://www.youtube.com/watch?v=GTuXOUoT6fk>

# POLLO AL CURRY

## INGREDIENTES



PECHUGAS DE POLLO



CEBOLLA



AJO



NATA DE COCINAR



CURRY



TOMATE FRITO



SAL Y PIMIENTA

# POLLO AL CURRY

## PROCESO DE ELABORACIÓN



LAVAR Y PICAR LA CEBOLLA. LA ECHAMOS A LA SARTEN CON UN POCO DE ACEITE.



ECHAMOS TOMATE FRIO Y CURRY A LAS VERDURAS. DEJAMOS COCINAR 2 MINUTOS MAS.



INCORPORAMOS AJO PICADO, SAL Y PIMIENTA. DEJAMOS COCINAR 5 MINUTOS.



TROCEAMOS LAS PECHUGAS DE POLLO, SALPIMENTAMOS Y ECHAMOS A LA SARTÉN.

# POLLO AL CURRY

## PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SALSA DE YOGUR



DESPUES DE  
COCINAR EL POLLO  
ECHAMOS LA NATA  
PARA COCINAR A LA  
SARTÉN.



BAJAMOS LA  
TEMPERATURA Y  
DEJAMOS QUE LA  
NATA SE INTEGRE  
UNOS MINUTOS.



**¡ LISTO !**