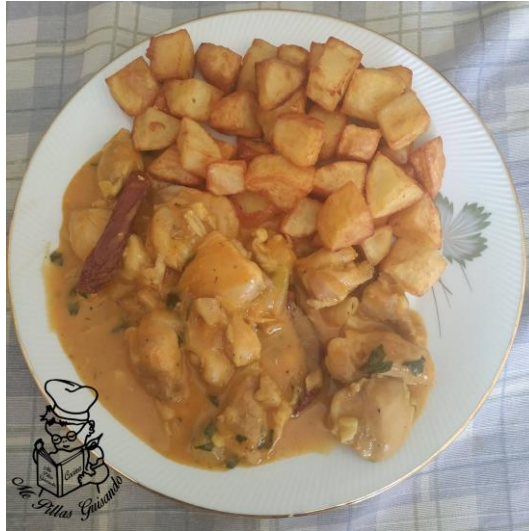




<https://www.mepillasquisando.com>



MUSLOS DE POLLO DESHUESADOS AL CURRY



INGREDIENTES:

- 5 Muslos de pollo deshuesados.
- 20 cc. De Aceite de oliva.
- 1 Cebolla
- 4 Dientes de Ajo.
- 4 Trozos de Tomate seco.
- 4 Cucharadas de Tomate frito.
- 1 Lata de Leche de Coco.
- 1 Poquito de Jengibre.
- Sal, Pimienta y Perejil.
- 1 Poquito de Curry, Comino y Cúrcuma.

ELABORACIÓN:

Quitamos la piel de los muslos y los cortamos en trozos. En una sartén ponemos el aceite y salteamos la carne. Cuando veamos que cambia de color echamos la cebolla troceada (al gusto), los ajos picados muy finitos y salpimentamos. Dejamos que se haga la cebolla y a continuación echamos la leche de coco y el tomate. Dejamos que cueza un poco y ponemos un poquito de cada especia. A los 20 minutos apartamos y servimos espolvoreando con perejil. Acompañamos con patatas fritas cortadas a dados.

<https://www.mepillasquisando.com>