

Curry de Pollo Talitam

Si tienes alguna pregunta, consulta a mi gurú Annie porque solo soy un aprendiz.

Ingredientes

Espicias

- 3 semillas de cardamomo
- 4 clavos de olor
- 2 estrellas de anís
- 2 chiles rojos secos
- 1/2 cucharadita hinojo
- 1 canela en rama
- 2 ramas pequeñas de hojas de curry frescas
- 1 dedo de jengibre
- 1-2 dientes de ajo
- 1/4 o 1/2 cucharadita de cúrcuma
- polvo de curry (lo mejor es marca BaBa)

Legumbres

- 1 cebolla de huevo grande
- 4-6 tomates
- 1-2 papas

carne

Pollo, sin piel, cortado en trozos de 3 a 4 cms. Aproximadamente 2 libras.

Preparación

Talitam

Fuego Halto 2 mins

- 1-2 Cucharadas de Ghee o mantequilla clarificada o aceite (que soporte el calor, no aceite de oliva)
- 3 semillas de cardamomo verde
- 4 clavos de olor
- 2 estrellas de anis
- 2 chiles rojos secos
- 1/2 tsp hinojo
- 1 canela en rama
- 2 ramas pequeñas de hojas de curry frescas

Raizes

Fuego Medio 5-8 Mins

- 1 dedo de jengibre picado
- 1-2 dientes de ajo picado
- Cebolla de huevo grande picada
- 1/4 o 1/2 cucharadita de cúrcuma
- Sal al gusto

Carne

Fuego Medio Bajo 5 Mins/cada lado

Pollo, sin piel, cortado en trozos de 3 a 4 cms. Aproximadamente 2 libras.

Legumbres

Fuego Bajo, tapado, 20 mins appx

- 4-6 tomates en cuartos
- 1-2 papas peladas y cortadas en trozos de tamaño uniforme 2-3cm
- polvo de curry 3 cucharadas
- Asegura que el pollo y las papas son listos

Quita del Fuego

Toca Final

- 1-2 cucharaditas de polvo de coco con poquito de agua para hacer una crema de coco.

despachar