

# 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*