



Pollo al curry con camote



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio




Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio

- 4 pechugas de pollo
- 400g de camote o patata dulce
- 2 cucharas de té de azafrán
- 2 cucharas de té de curry en polvo
- 2 cucharas de té de jengibre en polvo
- 2 chalotes picados
- 150g de dientes de ajo picados
- 1 chile rojo sin semillas
- 1 cuchara sopera de jengibre fresco rallado
- 1 lata de leche de coco
- 75g de espinacas
- Sal, al gusto
- Cilantro, al gusto
- Limas, al gusto
- 200g de arroz basmati
- 2 panes Naan

Modo de preparación

1

Corte el camote o patata dulce en rodajas gruesas con cascara y coloquela en una bandeja para hornear. Condimente con sal, pimienta y riegue con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio.

2

Hornee a 190°C durante unos 30 minutos o hasta que estén doradas.

3

Coloque la pechuga en un bol y condimente con azafrán, curry, jengibre y una cucharada sopera de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio. Déjelo reposar durante 15 minutos.

4

Caliente un poco más de aceite en una olla. Agregue las chalotas, los dientes de ajo y déjelo cocinar durante 2 minutos a fuego lento.

5

Agregue el chile picado, el jengibre, parte del cilantro y mezcle.

6

Agregue el pollo y aumente el fuego. Deje cocinar durante unos 12 minutos, revolviendo de vez en cuando hasta que se dore.

7

Mezcle la leche de coco, agregue las espinacas y envuelva.

8

Añade las patatas asadas.

9

Espolvoree con cilantro picado y sirva con arroz basmati y pan naan. Decore con limas.

Produtos utilizados



Bio

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide