

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Pollo al curry

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1/2 pollo cortado a octavos
- Harina para rebozar
- 70 gr. de aceite
- 2 cebollas medianas
- 2 cucharadas soperas de curry
- 100 ml. de vino blanco
- 1/2 l. de caldo
- 2 manzanas
- Zumo de limón
- Sal y pimienta
- Guindilla (opcional)

Preparación

1. Salpimienta el pollo y enharínalo ligeramente. En una sartén, con aceite, dora el pollo para sellar los jugos. Reserva.
2. Monta el procesador de alimentos con el disco en juliana y corta la cebolla a cuartos.
3. En el bol del Cooking Chef, añade el aceite de freír, el pollo y la cebolla, monta la batidora flexible y programa 13 minutos, a 110°, velocidad 1 de remover.
4. Añade el vino y programa 2 minutos, a 110°, velocidad 1 de remover o hasta que evapore.
5. Añade el curry y déjalo que remueva unos segundos.
6. Añade el caldo y el pollo reservado, desmonta la batidora flexible y programa 40 minutos, a 110° y velocidad mínima.
7. Corta la manzana a octavos, rocíala con zumo de limón y cuando acabe el tiempo, introdúcela en el bol y programa 10 minutos a 110° y velocidad mínima.
8. Puedes servirlo con arroz blanco o arroz Basmati.