

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:27
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/muslos-de-pollo-al-curry.html>

Muslos de pollo al curry

INGREDIENTES

8 jamoncitos de pollo
1 cebolla
2 zanahorias
1 pimiento verde
1 cucharadita de harina
1 vaso de vino blanco
agua
aceite de oliva
sal
pimienta negra
cucharadita de curry
perejil

PREPARACIÓN

Salpimenta los jamoncitos de pollo y dóralos en una sartén con un chorrito de aceite. Escurre el aceite de los jamoncitos y reservalos.

Pela y pica la cebolla, el pimiento verde y las zanahorias y rehoga todo en la olla rápida con un chorrito de aceite. Sazona. Añade una cucharadita de harina y otra de curry y remueve. Vierte el vino blanco y un chorrito de agua y mezcla bien. Incorpora los jamoncitos, coloca la tapa y cocina entre 5 y 10 minutos (según la rapidez de la olla a presión). Retira los muslos a un plato y reservalos.

Tritura la salsa con la batidora eléctrica.

Sirve los jamoncitos en un plato y nápalos con la salsa.

Nota:

Un buen acompañante de este plato es el puré de patatas con tropezones de champiñón y beicon