Pollo Thai al curry verde.



Pollo Thai al curry verde. Thai green chicken curry

¿Os gusta la comida Thai? Hoy presento una receta de pollo al curry verde al estilo Thailandés. Thai green chicken curry.

Nos aficionamos en casa a la cocina Thai hace ya varios años. Cuando nos vamos de viaje nos gusta descubrir nuevos sabores y al final terminas investigando y preguntando como se hace este plato , el otro…

Me inspira el blog de cocina de KWAN HOMSAI, ” el delicioso sabor de Asia ” y voy adaptándome a mis ingredientes, hay

algunos que no los he conseguido encontrar por ningún sitio en Valencia,así que voy funcionando con lo que tengo, innovo y hago mis experimentos.

He utilizado como ingredientes la pasta de curry verde Thai (la mía picaba un montón, así que puse solo una cucharada al principio y después añadí un poco más, era very hot!!), leche de coco, fish sauce,hojas de albahaca fresca, calabacín, puerro, pimiento rojo (le da un toque de color) , chile verde para decorar,brotes de soja, lima y claro el pollo.



Green curry, pimiento rojo dulce pequeño, brotes de soja, puerro, leche de coco, calabacín y pollo.

Ingredientes para 2 personas:

– 1 pechuga XXL de pollo.

– 1/2 calabacín

– 2 pimientos miniatura rojos dulces.

– 50 gr de brotes de soja.

– 1 bote de leche de coco

– 1-2 cucharadas de pasta de curry verde.

– 8 rodajas de puerro (parte blanca)

– lima (exprimí media con la mano)

– 3 hojas de albahaca.

– 1 cucharada de fish sauce.

– aceite vegetal.

– un vaso de agua para la cocción del pollo.

– arroz thai, para acompañar.

Preparación:

Paso 1:

Cortamos la pechuga en dados, el calabacín en tiras , el pimiento y el puerro en rodajas.



Ingredientes

Paso 2:

Salteamos el pollo con un poco de aceite y retiramos , que se quede crudo por dentro.

En la misma sartén también salteamos el puerro, el calabacín, el pimiento y los brotes de soja durante un par de minutos y los retiramos. Añadimos una cucharada de pasta de curry verde , mezclamos bien e incorporamos pollo, la media lata de leche de coco , el vaso de agua, la salsa de pescado o fish sauce. Dejamos hervir durante 1o minutos.



Paso 3:

Incorporamos las verduras que habíamos salteado y retirado , exprimimos media lima con la mano, y probamos el sabor picante . Yo en este paso añadí media cucharada más y ya fue cogiendo el toque picante y color verde. Habrá que ir probando..

Añadimos las hojas de albahaca , el resto de la leche de coco , dejamos hervir un par de minutos y a comer esta delicia.

Paso 4:

Mientras hacemos los pasos anteriores ponemos a hervir el arroz thai, lo escurrimos , enfriamos y presentamos de acompañamiento.

Nosotros lo mezclamos con el pollo.