

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pollo al curry

Para almorzar



21 mayo, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

## Pollo al curry

Nos hemos transportado a Asia y te hemos traído la mejor receta del pollo al curry directamente desde la India. Esta preparación destaca por su intenso sabor y color, pero lo que la hace realmente única es esa exquisita combinación de especias típicas de esta región, además tú decides a qué nivel de picante quieres llegar ¡En la India nunca es demasiado picante! pero sabemos que en nuestro país nos medimos más en este aspecto, así que te traemos una receta de pollo al curry para colombianos. Tal vez te estés preguntando ¿en qué ocasión puedo hacer esta receta? ¿será muy complicado? ¿o me tomará mucho tiempo? te contamos que este plato es ideal para una comida temática, cuando tienes una reunión y quieres destacar con una preparación exótica, pero apta para todos los paladares, además no te tomará más de 30 minutos y a tus invitados les encantará. Así que ámate a hacerla en casa y a vivir una experiencia gastronómica de otro mundo, o bueno, de otro continente.

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

### Ingredientes

- 1/2 taza de cebolla morada picada
- 1 taza de tomates licuados
- 1/4 taza de pimentón rojo picado

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de azúcar
- 2 pechugas grandes de pollo picadas en cubos de 2 por 2
- 1/2 taza de [Garbanzos Zenú](#)
- 1/2 taza [Arvejas Zenú](#)

### Para Servir

- cilantro
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- arroz blanco

## Preparación

### Conoce cómo hacer Pollo al curry paso a paso:

1. Corta las pechugas de pollo en cubitos de 2 x 2, ponlas a dorar a fuego medio en una sartén con una cucharada de mantequilla. Sazona con sal y pimienta al gusto y reserva.
2. Pica finamente la cebolla morada, el ajo y el pimentón en cuadrillos pequeños. Después, en la misma sartén donde hiciste las pechugas, derrite la mantequilla restante y dora la cebolla, el ajo, el jengibre y el pimentón.
3. Corta los tomates en cubos y cuando veas que las verduras ya están bien doradas, agrega los tomates, el curry en polvo y la albahaca. Deja cocinar por unos minutos hasta que esta mezcla empiece a hervir, luego licua bien hasta obtener una textura cremosa.
4. Después de esto, vierte la mezcla en la misma sartén y agrega la leche de coco, deja cocinar un poco más, no olvides revolver constantemente hasta que quede todo bien integrado.
5. Abre la lata de Garbanzos y la de Arvejas Zenú y adiciónalos a la preparación, luego agrega el pollo en cubitos que ya habías cocinado previamente. Sazona de nuevo con sal, azúcar y pimienta.

### Tip

Para servir, elige una vajilla decorada con arabescos o con algún detalle. Utiliza un plato hondo para nuestro pollo al curry, asegúrate de agregar una buena cantidad de la salsa en cada plato. Aparte en otro plato, sirve el arroz blanco previamente cocido, corta cilantro fresco y espolvoréalo por encima de toda la preparación.

¡Ya está listo para disfrutar!

Si para tu celebración especial prefieres un plato muy nuestro y tradicional, te invitamos a preparar la receta de [arroz con pollo colombiano](#), ¡te acompañamos paso a paso!.

## Productos relacionados

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

[Arvejas Al Natural Zenú](#)[Garbanzos Al Natural](#)

## También te puede gustar



octubre, 2020

### Pollo al horno, ensalada y salsa cremosa

Si tienes una celebración muy importante, prepara una rec...

[Conoce más](#) →

25 septiembre, 2020

### Pollo con Champiñones

En esta oportunidad te traemos una preparación deliciosa ...

[Conoce más](#) →

26 marzo, 2021

### Recetas con pechuga de pollo

Tú y tu familia quedarán encantados con el delicioso sabo...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

## Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados

## Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

## Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

### Nosotros

- Somos Zenú

### Contacto

- Contáctenos

---

**Industrias de Alimentos Zenú S.A.S** Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia  
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾