

# INGREDIENTES

## CURRY DE POLLO

1 cda. de aceite  
1 cebolla  
1 cda curry verde en pasta  
3 supremas de pollo  
Ralladura de 1 limón  
1/2 lata de leche de coco  
1 puñado de castañas de cayu

# PROCEDIMIENTO

- 1- En la cacerola poné una cucharada de aceite y transparentá 1 cebolla cortada en cubos chicos.
- 2- Súmale una cucharada de curry verde en pasta y mezcla.
- 3- Agregar 3 supremas de pollo cortadas en tiras y séllalas.
- 4- Condimenta con ralladura de 1 Limón, sal y pimienta negra.
- 5- Agregar 1/2 lata de leche de coco y cocinar hasta que el pollo esté listo y la salsa se haya espesado un poco.

Servir con arroz, o fideos, o un rico cous cous.

Emplatar y espolvorear castañas de cajú y ralladura de limón. .

