



Pollo en Salsa de Coco

Description

Pollo en Salsa de Coco or Chicken in Coconut Sauce (English version below)

Ingredientes para 1 a 2 porciones

- 4 piezas de pollo
- 1 tarro de leche de coco
- 1/4 taza de coco rallado
- 1 cebolla blanca tajada finamente
- 1 ajo finamente picado
- 1 cucharadita de nuez moscada molida
- 1 cucharadita de fécula de maíz disuelta en 1/4 de taza de leche
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1/2 cucharada de comino
- 1 cucharadita de achiote o turmeric
- 100 mililitros de aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Calentar el aceite en una olla grande y agregar las cebollas, el ajo y cocine por 5 minutos, revolviendo, hasta que comiencen a ablandarse y coja color dorado.
2. Agregar el pollo, dorar y sazonar con sal y pimienta.
3. Añadir la leche de coco y coco rallado, el caldo de pollo y se deja cocinar por 30 minutos hasta que se reduzca a la mitad y este un poco espeso
4. Agregar la nuez moscada, comino y la fécula de maíz con leche, achiote (curcuma o tumeric), y deje hervir solo por 2 minutos, revolviendo constantemente.
5. Servir con arroz blanco y ensalada.

Chicken in Coconut Sauce (English version)

Ingredients for 1 to 2 servings

- 4 pieces of chicken
- 1 can of coconut milk
- 1/4 cup shredded coconut
- 1 white onion finely chopped

- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 teaspoon ground nutmeg
- 1 teaspoon cornstarch dissolved in 1/4 cup milk
- 1 chicken bullion cube
- 1/2 teaspoon cumin
- 1 teaspoon of turmeric
- 100 ml olive oil
- salt and pepper to taste

Preparation

1. Heat oil in a large pot and add onions, garlic and cook for 5 minutes, stirring, until they begin to soften and become golden brown.
2. Add the chicken, browning and season with salt and pepper.
3. Add the coconut milk and grated coconut , chicken bullion and cook for a 30 minutes until reduced by half and becomes a little thick
4. Add the nutmeg, cumin and cornstarch, turmeric and simmer for 2 minutes only, stirring constantly.
5. Serve with white rice and salad