



MENÚ
TIPUS DE MENJAR: Postre

Temps d'elaboració: 50 min.
Cost aproximat: 9€

POLLASTRE AL CURRI

INGREDIENTS NECESSARIS

- 1 Pollastre sencer
- Cebes
- Oli d'oliva
- Aigua
- Curri
- Sal i pebre

ESTRIS I MATERIALS NECESSARIS



PETITA HISTÒRIA DEL PLAT

La paraula curri prové de la paraula «tàmil Kari», que significa salsa en idioma tamil, una llengua parlada en un poblat del sud de la Índia.

En aquesta regió elaboraven una serie de plats amb moltes espècies i amb un sabor molt característic. Aquests plats solien portar una espècie amb un sabor fort i a vegades picant, treta d'un altre: l'arbre del curri.

Quan els anglesos van tastar aquests plats, van quedar impressionats amb el seu sabor i van decidir comercialitzar-los.

Val a dir que el curri en el seu origen era una pasta i no un pols.

ELABORACIÓ

1. Picar el pollastre a daus.
2. Tallar les cebes, els alls i la pastanaga en trossos petits.
3. Sofregir la ceba, i després afegir-hi la pastanaga i els alls.
4. Afegir-hi el pollastre i sofregir-ho tot.
5. Posar-hi el curri, la sal i el pebre.
6. Cobrir-ho d'aigua.
7. Deixar que es cogui tot i BON PROFIT!

QUIN ASPECTE TÉ?



IDEES I CONSELLS PRÀCTICS



- ① *El pollastre al curry es pot menjar acompanyat d'arroç basmati o també amb pa de pita!*
- ① *Aquesta recepta es pot fer de manera més elaborada, utilitzant d'altres ingredients i espècies, com ara: llet de coco, gíngebre, cúrcuma, etc.*