

Pollo con cúrcuma y jengibre



Ingredientes

- 400 grs de contramuslos de pollo sin piel y sin hueso (aunque los puedes hacer con piel y hueso)
- 40 grs de aceite de oliva
- 100 gr de cebolla
- 25 gr de piñones
- Cúrcuma al gusto (cucharada sopera)
- Jengibre al gusto (cucharada postre)
- 200 gr de leche de coco
- 200 gr de caldo de ave

Preparación

1. Ponemos el aceite y la cebolla y la troceamos 5seg/vel5
2. Sofreímos 8 min/varoma/vel1
3. Incorporamos los piñones y el pollo y rehogamos 5 min/varoma/vel cuchara/giro izq
4. Añadimos el caldo de ave, la leche de coco, la cúrcuma y el jengibre y programamos 25min/varoma/vel cuchara/giro izq
5. En este momento podemos incorporar nuestra bandeja varoma, preparada con arroz para sushi o unas verduritas.
6. Añadimos los 200 gr de leche de coco y programamos 5 min más/vel cuchara/giro izq.

Tiempo: 40 minutos

Raciones: 4