Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Pollo katsu con curry

4 raciones

Ingredientes

SALSA DE CURRY

- Cebolla
- Zanahoria
- Ajo
- Jengibre
- Manzana rallada
- Curry en polvo
- Harina
- Caldo de pollo
- Un chorrito de soja

POLLO

- Contramuslos de pollo deshuesados
- Sal y pimienta
- Harina
- Huevo
- Panko

PARA SERVIR

- Arroz blanco
- Brie de trufa

Elaboración

SALSA

1. Sofríe cebolla, zanahoria y ajo
2. Añade jengibre, manzana rallada y curry en polvo y rehoga para que suelten todo el aroma
3. Incorpora un poco de harina, cocina un minuto y añade caldo de pollo y un chorrito de soja
4. Deja cocinar hasta que la verdura esté tierna y tritura para conseguir una salsa cremosa

POLLO

5. Salpimienta los contramuslos deshuesados, pásalos por harina, huevo y panko y fríelos hasta que estén dorados, crujientes y bien cocinados por dentro

MONTAJE

6. Sirve con arroz blanco y la salsa de curry
7. Coloca el brie de trufa sobre el pollo y dale un toque de soplete para que se funda

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone