

Salteado de pollo al curry verde estilo tailandés

Tiempo total **60 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de marinado **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.093 kJ / 500 Kcal

Grasas: **26 g** Proteínas: **44 g**
Carbohidratos: **22 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Pollo marinado:

300 g de pechuga de pollo
50 ml Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

1 de pasta de curry verde
cucharadita

Zumo y ralladura de 1 lim
0,5 de azúcar moreno
cucharadita

Verduras:

1 cebolla
150 g de berenjena
200 g de calabacín
100 g de setas
75 ml Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

2 de lima kaffir frescas o congeladas (opcional)

1 cucharada de lemongrass picado o molido

0,5 manojo de albahaca tailandesa
100 ml de leche de coco

Guarnición:

0,5 manojo de cilantro fresco

PREPARACIÓN

Pasos 1

Corte el pollo en dados. 2. Mezcle en un bol la Salsa de Soja Kikkoman, la pasta de curry, el zumo de lima, la ralladura y el azúcar moreno. Cubra bien el pollo con la marinada. Deje reposar al menos 30 minutos.

Pasos 2

Corte la cebolla en tiras finas, la berenjena y el calabacín en dados y las setas en cuartos. Pique las hierbas.

Pasos 3

Caliente un poco de aceite de cocina en la sartén. Añada la cebolla y sofríala durante 1 minuto. Seguidamente, agregue el pollo, fríalo hasta que se dore y retírelo de la sartén.

Pasos 4

En la misma sartén, añada las setas y fríalas hasta que se doren. Incorpore el calabacín y la berenjena y sofríalos durante unos 2 minutos. Agregue el pollo, la albahaca tailandesa, las hojas de lima kaffir y la hierba limón y sofría durante 1-2 minutos. Por último, vierta la Salsa de Soja Kikkoman y la leche de coco y sofría hasta que el líquido se evapore ligeramente.

Pasos 5

Sirva con el cilantro picado.