

Curry japonés de pollo (sin roux)

Tiempo total **35 Mins.** 15 Mins. Tiempo de cocción **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.950 kJ / 705 Kcal

Grasas: **29 g** Proteínas: **34 g**
Carbohidratos: **75 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Marinado del pollo

200 g de muslo o pechuga de pollo

1 cucharadita de curry en polvo

1 pellizco de sal

Base del curry

5 g de ajo

5 g de jengibre

100 g de cebolla

50 g de zanahoria

50 g de calabacín

50 g de setas

1 cucharada de curry en polvo

0,5 cucharadita de garam masala

2 cucharadas de cebolla frita

1 cucharada de aceite de colza

1 cucharada de aceite de colza

Condimentos y salsa

1 cucharada [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)

1 cucharada [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#)

1 cucharada de salsa de tomate

1 cucharada de tahini

300 ml de agua

Espesante

1 cucharada de harina de maíz

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de muslo o pechuga de pollo - **1 cucharadita** de curry en polvo - **1 pellizco** de sal

Corte el pollo en trozos del tamaño de un bocado, añada el curry en polvo y la sal, y mezcle bien para que quede uniformemente impregnado.

Pasos 2

5 g de ajo - **5 g** de jengibre - **100 g** de cebolla - **50 g** de zanahoria - **50 g** de setas - **50 g** de calabacín

Pique finamente el ajo y el jengibre y mézclelos.

Corte la cebolla en rodajas, la zanahoria y el calabacín en trozos de unos 3 cm y parta las setas en cuartos.

Pasos 3

1 cucharada de aceite de colza - **1 cucharada** de curry en polvo - **2 cucharadas** de cebolla frita - **300 ml** de agua

Caliente el aceite de colza en una olla a fuego medio-bajo. Añada el ajo y el jengibre del paso 2 y sofríalos hasta que desprendan aroma. Incorpore el pollo marinado del paso 1 y cocine suavemente, procurando que no se dore en exceso. Agregue la cebolla, la zanahoria y el calabacín, saltee brevemente y, seguidamente, incorpore el curry en polvo y las setas. Vierta el agua, añada la cebolla frita, retire la espuma que se forme en la superficie, tape y deje cocer a fuego suave durante 15 minutos.

Pasos 4

1 cucharada [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#) - **1 cucharada** [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a](#)

40 ml de agua
Para servir y decorar
400 g de arroz cocido
2 huevos cocidos blandos
(aprox. 7 minutos)
1 pellizco de cebolla frita
1 pellizco de perejil

Shoyu (Salsa de Soja) - **1 cucharada** de salsa de tomate - **1 cucharada** de tahini
Una vez que las verduras estén en su punto, combine en un bol la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, la Base concentrada para sopa de fideos Ramen Kikkoman, el ketchup y el tahini hasta que quede suave. Añada esta preparación a la olla y mezcle cuidadosamente.

Pasos 5

1 cucharada de harina de maíz - **40 ml** de agua - **0,5 cucharadita** de garam masala

Disuelva la harina de maíz en el agua. Incorpórela al curry y remueva de forma continua hasta que la salsa rompa a hervir suavemente y espese. Añada el garam masala al final de la cocción y apague el fuego.

Pasos 6

400 g de arroz cocido - **2** huevos cocidos blandos (aprox. 7 minutos) - **1 pellizco** de cebolla frita - **1 pellizco** de perejil

Disponga el arroz en los platos y vierta el curry por encima. Complete el plato con los huevos, la cebolla frita y el perejil.