

Curry Massaman con pollo, patatas y cacahuetes

Tiempo total **30 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.615 kJ / 629 Kcal

Grasas: **41,9 g** Proteínas: **37 g**
Carbohidratos: **23,6 g**

INGREDIENTES

4 porciones

400 g de filete de pechuga de pollo
400 g de patatas
1 cebolla
1 pedazo de jengibre de 2 cm
1 diente de ajo
2 Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
100 g de cacahuetes
1 cucharada de pasta de curry Massaman
400 ml de leche de coco
2 de crema de cacahuete
cucharadas
2 cucharaditas de azúcar moreno o miel
as (o Salsa dulce para cocinar estilo Mirin Kikkoman)
4 Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
3 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
cucharadas
0,5 manojo de cilantro fresco

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de filete de pechuga de pollo - **400 g** de patatas - **1** cebolla - **1 pedazo** de jengibre de 2 cm - **1** diente de ajo

Seque la pechuga de pollo con papel de cocina y córtela en trozos de aproximadamente 2 cm. Pele, lave y corte las patatas en dados grandes. Corte la cebolla en aros finos. Pique finamente el jengibre y el ajo.

Pasos 2

2 cucharadas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **70 g** peanuts - **1 cucharada** (Massaman) curry paste - **400 ml** de leche de coco - **2 cucharadas** de crema de cacahuete - **2 cucharaditas** de azúcar moreno o miel (o Salsa dulce para cocinar estilo Mirin Kikkoman) - **4 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón **3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Saltee la pechuga de pollo en el Aceite de Sésamo Kikkoman previamente calentado. Añada la cebolla, el jengibre y el ajo, y sofría brevemente. Incorpore las patatas, los cacahuetes y la pasta de curry, remueva un momento y desglase con la leche de coco. Añada la crema de cacahuete, el azúcar, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman y la Salsa de Soja Kikkoman. Deje cocer a fuego lento durante unos 20 minutos. Si la salsa espesa demasiado, añada un poco de agua.

Pasos 3

0,5 manojo de cilantro fresco - **30 g** de cacahuetes
Corte el cilantro y los cacahuetes en trozos gruesos. Tueste los cacahuetes en una sartén

pequeña hasta que estén dorados. Decore el curry con el cilantro y los cacahuets picados, y sirva.