

CUIXES DE POLLASTRE AMB LLET DE COCO I CURRY

INGREDIENTS:

4 Cuixes de pollastre
1 llauna de llet de coco
3 cebes i un all
2 cullerades de pasta curri o en pols
Sal, oli, pebre
1 got de vi blanc dolç

PREPARACIÓ:

En un cassola amb una mica d'oli daurem les cuixes, salpebrem, retirar i en la mateixa cassola salteu la ceba i l'all, picat tot ben petit, quan estigui confitat afegir el vi blanc, deixar evaporar i afegir el curri i seguidament la llet de coco i el pollastre, deixar a foc lent durant 45 minuts, o fins que el pollastre estigui tendre, si cal, anar afegint una mica d'aigua de tant en tant si queda sec. Servir amb una mica d'arròs bullit

Bon profit

Antonia

