

## POLLO AL CURRY A LA JAMAICANA

### INGREDIENTES:

- 1 pollo
- 1 cebolla
- 1 manzana verde
- 1 o 2 cucharaditas de curry (según gustos)
- 1 copa de vino blanco
- Zumo de medio limón
- Medio litro de caldo de pollo o agua
- 2 dl. de leche de coco
- Sal rosa del Himalaya
- Pimienta de Jamaica cascada
- 1 dl de aceite de oliva virgen extra



### ELABORACIÓN:

*Limpiamos y cortamos el pollo en porciones. Ponemos sal rosa del Himalaya y pimienta de Jamaica cascada.*

*En cacerola ponemos el aceite de oliva al fuego, cuando esté caliente, doramos las porciones del pollo, sacamos y reservamos. En este aceite doramos la cebolla, añadimos la manzana en dados, damos un par de vueltas y añadimos el curry, la copa de vino blanco y el zumo de medio limón, dejamos que empiece a hervir mientras colocamos encima los trozos de pollo dorados. Añadimos el caldo o agua y tapamos. Cuando lleve hirviendo unos diez minutos añadimos la leche de coco, tapamos de nuevo y dejamos cocer, según el tamaño de los trozos. Si son octavos tardará unos 15 o 20 minutos más.*

*Hay quien preferirá sacar los trozos del pollo y pasar la salsa, pero yo creo que queda mejor sin pasar.*

*NOTA: se puede servir con arroz salteado con dados de plátano.*