

Coffee Curry με κοτόπουλο



Ιστορικό

Το Curry, το πιάτο δηλαδή που αποτελείται από κρέας, λαχανικά και πηχτές σάλτσες με πληθώρα μπαχαρικών, χαρακτηρίζει ολόκληρη την κουζίνα της Νοτιοανατολικής Ασίας, μα κυριότερα της Ινδίας.

Οι σάλτσες που κάνουν το Curry να ξεχωρίζει, μπορούν να δεχτούν την προσθήκη μιας σειράς υλικών, συχνά ετερόκλητων μεταξύ τους.

Στη συνταγή μας, ένα κλασικό Ινδικό Curry με κοτόπουλο εμπλουτίζεται γευστικά με δυνατό καφέ.

Συστατικά

2 στήθη κοτόπουλου
Μια κούπα αρακά
Μια κουταλιά της σούπας φυστικοβούτυρο
Μια κούπα δυνατό καφέ
Μια κούπα ψιλοκομμένο κρεμμύδι + τρεις σκελίδες σκόρδο
1 κουτ. γλυκού κύμινο, 1 κουτ.γλυκού garam masala, 4-5 λοβούς κάρδαμο
1 κουταλιές της σούπας μέλι
1 κούπα γάλα καρύδας, σπορέλαιο για το μαγείρεμα

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-chicken-curry/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Σε φαρδύ τηγάνι ή γουόκ, τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα μπαχαρικά

Βήμα 2

Συνεχίζουμε, προσθέοντας το κοτόπουλο σε κομμάτια.

Βήμα 3

Προσθέτουμε τον αρακά, το μέλι, το φυστικοβούτυρο και το γάλα καρύδας

Βήμα 4

Χαμηλώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε τον καφέ και βράζουμε

Βήμα 5

Σερβίρουμε με ρύζι μπασμάτι (η σάλτσα πρέπει να είναι πηχτή).