

### INDIAN CHICKEN CURRY AND RICE

(Receta del Cocinero Hindú del Hotel de Paris de Montecarlo).

#### Ingredientes

1 pollo gordo y tierno  
aceite para freír  
2 cebollas  
150 grs de jamón  
3 manzanas  
5 ó 6 cucharadas de polvos Curry  
2 tomates grandes  
1/4 de crema de leche  
jugo de 2 limones  
1 palo de canela  
1 rama de salvia  
1 rama de poleo  
sal y pimienta blanca  
2 tazas de agua de coco  
1 pizca de azúcar

#### Preparación

Dividir el pollo en pequeñas presas. Calentar el aceite y dorar las cebollas, echar el jamón picado y las manzanas en láminas finas. Agregar las especias y sazonar. Poner los trozos de ave y cuando estén a medio cocer, añadir el Curry. Dejar incorporar y añadir los tomates picados sin cáscaras, ni semillas. Se hace rehogar nuevamente y se echa el agua de coco, y se cuece a fuego lento con la cacerola tapada 35 a 40 minutos. Diez minutos antes de servir se agregará la crema y luego el jugo de limón (para que se corte). Si fuera necesario se espesará la salsa con un poco de harina.

Se sirve ~~siempre acompañado~~ de arroz blanco; simplemente cocido con agua, aceite y sal y con los complementos siguientes:

- Chutney de la India  
(conserva de mango)
- 1/4 de mani tostado y picado
- 1/4 tocino picado y frito.

- Cebollitas chinas picadas
- 3 huevos duros picados
- Coco fresco rallado
- Pasas almendras

*Mutano de seda picadito*  
Todo servido en pequeños pocillos.