

Kari Ayam

Kari Ayam significa Curry de pollo en Malasia

Segun muchos aficionados, la marca Babas hacen el mejor polvo de curry de todos.

Como es bastante difícil encontrar todas las especias en esta receta, descubrí que se puede cocinar un curry sabroso con solo cebollas, papas, tomates, pollo, y curry en polvo de marca Babas.

Pero esta receta es aun mejor.

Escribí los nombres en inglés de las especias entre paréntesis, para que uno puede leer la etiqueta si es en ingles.

A Ingredientes

- Aceite para cocinar que aguanta bastante calor, sea mejor evitar aceite de oliva.
- Rama de Canela 1 (Cinammon stick)
- Anis Estrellado 2 (Star Anise)
- Clavos 4 (Cloves)
- Semillas de Cardomono 3 (Cardamom seeds)
- Semillas de Comino Media Cucharita (Cumin seeds)
- Semillas de hinojo Media Cucharita (Fennel seeds)
- Cebolla Rebanada 1
- Pequeños tallos de hojas frescas de curry 2
- Tres puntos de ajo machacado
- Un dedo de jengibre raspado

B Ingredientes

- Pollo 500-1000 gms
- 2 Papas en pedazos
- 4 Tomates grandes en pedazos. (Si hecha mas tomates, hecha menos agua)

C Ingredientes

- Curry en polvo marca Babas 2 cucharas, o mas al gusto. (Baba Meat Curry Powder)
- Sal una cuchara
- Agua una taza (Lo que necesita segun los tomates, con 6 tomates, casi nada de agua)

D Ingredientes

- 20 marañones con 200 ml de agua, liquefacto en liguadora. (cashew nuts blended in 200 ml water)

Instrucciones De Cocina

1. Saltear los ingredientes A a fuego alto 3 Minutes
2. Añadir los ingredientes B, y cubrir, a fuego medio 3 minutos.
3. Añadir los ingredientes C, cubierto, a fuego medio, otro 15 minutos.
4. Añadir los ingredientes D, a fuego bajo, hasta que sea listo (unos minutos)