



Madagascar **Pollo con coco
vainilla tomate y arroz
de jengibre**

INGREDIENTES 4 personas

POLLO

1 pollo fresco (unos 1,2 kg)
Chile en polvo
Sal
1 cucharada de aceite de cacahuete
2 dientes de ajo, picados en cuadritos finos
1 cebolla, picada en cuadritos finos
1 pimiento chile, sin semillas y finamente picado
20 g de jengibre, picado en cuadritos finos
1 vaina de vainilla
3 dl de leche de coco
2 dl de caldo de pollo
4 tomates maduros, pelados, sin semillas y cortados en cubitos
3 cucharadas de coco fresco, rallado

ARROZ DE JENJIBRE

600 ml de agua
½ cucharadita de sal
La cáscara rallada y el jugo de ½ limón orgánico.
2 cucharadas de jengibre finamente picado
2 cucharadas de aceite de girasol
250 g de arroz basmati, bien lavado y escurrido

Receta: Tanja Grandits, www.stuckibasel.ch

POLLO

Cortar el pollo en 8 piezas. Sazonar con sal y chile en polvo. Calentar el aceite en una sartén y freír los trozos de pollo, sacarlos y escurrir el exceso de grasa. Dorar en la sartén la cebolla, el ajo, el jengibre y los cuadritos de chile y templar con el caldo de pollo y la leche de coco.

Agregar las semillas de la vainilla , el pollo y el tomate en cubitos y cocinar por 30 minutos, tapado, a fuego medio.

Sazonar la salsa y dejarla hervir un poco. Servir con coco rallado y el arroz de jengibre.

ARROZ DE JENJIBRE

Para el arroz, hervir el agua con sal, la cáscara rallada y el jugo de limón y el jengibre durante 5 minutos.

Calentar el aceite en una cacerola grande, agregar el arroz y sofreír brevemente.

Verter el agua de jengibre y limón hasta que cueza; tapar y cocinar a fuego muy lento durante 10 minutos. Soltar el arroz con un tenedor.