

# POLLO EN SALSA DE MANÍ CON LECHE DE COCO, PAPAS COCIDAS Y BRÓCOLI AL VAPOR



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2022-01-11  
 Cualificada por Supercook CL  
 Sugerida por Kitchen Center Chile

El tiempo total de preparación: 74:10 Minutos

Apta para máquina:  
 - Supercook SC350  
 - Supercook SC400

## LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

<b>700 diente</b>	papas peladas, cortadas en trozos de 2x2 cm
<b>3 cucharada</b>	orégano
<b>200 gramos</b>	maní salado
<b>2 cucharada</b>	aceite de sésamo
<b>1 cucharada</b>	pasta de curry rojo
<b>400 mililitro</b>	leche de coco
<b>10 gramos</b>	azúcar
<b>1</b>	cebolla en cuartos
<b>3 diente</b>	ajo
<b>1 trozos</b>	jengibre
<b>30 mililitro</b>	aceite de oliva
<b>15 mililitro</b>	salsa de soja
<b>2 cucharadita</b>	cilantro molido
<b>1 cucharadita</b>	comino en polvo
<b>1,2 Kilo</b>	filete de pechuga de pollo, cortado en trozos de 5 x3 cm
<b>1/2</b>	brócoli trozado en ramilletes pequeños
	aceite de oliva a gusto
	sal al gusto

## PREPARACIÓN - PASO A PASO

Agua caliente

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

### HERRAMIENTA



Vapore



Cesta de vapor