

POLLO PICANTE AL TOMATE (AYAM MASAK MERAH)



Categoría: Platos de carne o pescado

Información adicional Sin alcohol, , , Tradicional, Ramadán

Creada en 2024-05-21
Sugerida por Supercook SG
El tiempo total de preparación: 65:30 Minutos

Apta para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

1.5 Kilo	Pollo cortado en 16 trozos
1 cucharadita	cúrcuma
2 cucharadita	sal
220 gramos	agua
1 cucharadita	Pasta de tamarindo
15 trozos	Chiles secos (sin semillas y remojados para ablandar)
4 trozos	diente de ajo
80 gramos	shallots
1 trozos	Hierba de limón (parte blanca)
2.5cm ---	jengibre
2.5cm ---	Galanga
80 gramos	aceite vegetal
200 gramos	pasta de tomate
2 cucharada	azúcar
120 gramos	Cebolla amarilla (en rodajas)

PREPARACIÓN - PASO A PASO

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

HERRAMIENTA



Cuchillo de mezcla
(afilado)



Espátula



Taza de medir