

TOMÀQUETS FARCITS DE POLLASTRE AL CURRI

INGREDIENTS (per a 4 persones)

4 tomàquets d'amanida	½ litre de beguda de coco
1 ceba	2 cullerades de postres de curri
1 poma Golden	Sal
1 pit de pollastre	Pebre

ELABORACIÓ

Tallem els caps dels tomàquets amb un dit de gruix.

Buidem la polpa dels tomàquets amb l'ajuda d'un ganivet petit i d'una cullera.

Tallem la ceba a daus petits i l'ofeguem en una paella amb una mica d'oli d'oliva fins que agafi un lleuger color daurat.

Trossegem el pit de pollastre a daus, l'incorporem a la paella i sofregim durant 2 minuts.

Pelem la poma, la trossegem a daus, l'agreguem a la paella i cuinem conjuntament durant 4-5 minuts.

Espolsem el curri sobre el farcit i torrem lleugerament durant 1 minut.

Agreguem la beguda de coco, salpebrem i deixem reduir durant uns minuts més fins a espessir lleugerament.

Triturem el farcit amb l'ajuda d'una picadora i reservem en una màniga pastissera.

Recuperem els tomàquets buits, els farcim amb el pollastre al curri i reservem en fred fins al moment de servir.