

TOMATES RELLENOS DE POLLO AL CURRY

INGREDIENTES (para 4 personas)

4 tomates de ensalada	½ litro de bebida de coco
1 cebolla	2 cucharadas de postre de curry
1 manzana Golden	Sal
1 pechuga de pollo	Pimienta

ELABORACIÓN

Cortamos las cabezas de los tomates con un dedo de grosor.

Vacíamos la pulpa de los tomates con la ayuda de un cuchillo pequeño y de una cuchara.

Cortamos la cebolla a dados pequeños y la rehogamos en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que coja un ligero color dorado.

Troceamos la pechuga de pollo a dados, la incorporamos a la sartén y sofreímos durante 2 minutos.

Pelamos la manzana, la troceamos a dados, la agregamos a la sartén y cocinamos conjuntamente durante 4-5 minutos.

Espolvoreamos el curry sobre el relleno y tostamos ligeramente durante 1 minuto.

Agregamos la bebida de coco, salpimentamos y dejamos reducir durante unos minutos más hasta espesar ligeramente.

Trituramos el relleno con la ayuda de una picadora y reservamos en una manga pastelera.

Recuperamos los tomates vacíos, los rellenamos con el pollo al curry y reservamos en frío hasta el momento de servir.