

Pollo al curry con de arroz basmati

Preparación

Para la salsa de pollo al curry En una sartén poner el pollo sal-pimentado a dorar intensamente. Retirar y añadir la cebolla troceada en brunoise y sofreír. Añadir el plátano maduro troceado y cocinar hasta reducir. Incorporamos el curry en polvo y la nata para cocinar. Cocer unos minutos y triturar la mitad de nuestra salsa, dejando la otra mitad sin triturar. Añadimos el pollo, las uvas pasas hidratadas, mezclamos todo, ponemos a punto de sal y reservamos. Para el arroz basmati Cocer nuestro arroz durante 14 minutos. Colar y reservar. Para terminar Emplatamos el arroz, el pollo al curry y terminamos con unas hojas de cilantro fresco.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas

Para la salsa de pollo al curry

350 gr de pechuga de pollo

2 cebolletas

2 plátanos maduros

50 gr de curry en polvo

250 ml de nata para cocinar

35 gr de uvas pasas hidratadas

Para el arroz basmati

250 gr de arroz basmati

1 litro de agua para cocer

Para terminar

c/s de cilantro fresco

Utensilios

Sartén

Cazo

Boles

Cebollero

Colador

Instructor destacado



Josetxo

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD