

Receta de Pollo al Curry con Champiñones y Guisantes

15 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de una de nuestras seguidoras Pollo al Curry con Champiñones y Guisantes, damos las gracias a "Isabel Benítez" por enviarnos esta rica receta y os animo a tod@s a compartir con nosotros vuestras recetas favoritas.

Ingredientes

- Pechuga de pollo (una o dos)
- Champiñones (200 grs o un bote)
- Guisantes (200grs)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate maduro (uno)
- Aceite de oliva
- Sal
- Curry (una cucharadita)
- Vino blanco (un vasito)

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas de pollo y ponerlas un poquito de sal
2. En una cacerola al fuego con un poquito de aceite de oliva caliente, echar los trozos de pollo salados y dejar que se doren
3. Añadir la cebolla picada en trocitos, remover y después añadir el tomate bien picadito
4. Dejar un ratito al fuego y añadir el vino blanco, después poner unos dos vasos de agua
5. Echar los champiñones laminados y los guisantes y tapar la cacerola
6. Dejar unos veinte minutos a fuego medio
7. Añadir la cucharadita de curry, ajustar la sal y dejar al fuego unos minutos más
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!