

Receta de Pollo al Curry con Arroz Blanco

28 Ago 2015



Buenos días a tod@s para hoy os dejo una nueva receta de **pollo**, esta vez lo acompañamos con arroz blanco y una salsa de **curry** que le dará un sabor especial, espero que lo preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Pechugas de pollo troceadas (una o dos)
- Nata líquida de cocinar (400ml)
- Vino blanco (un vasito)
- Arroz (dos o tres vasos)
- Cebolla (una mediana)
- Curry en polvo
- Aceite de oliva
- Ajo
- Pastilla de caldo (una)
- Champiñones laminados(un bote Opcional)

Modo de Preparación

1. Cocer el arroz en abundante agua con sal, dejarlo al dente, escurrir y reservar
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, echar la cebolla bien picadita y las pechugas troceadas en dados, dejar a fuego lento que se vayan haciendo
3. Cuando el pollo esté un poco dorado, añadir uno o dos vasos de agua, el vino blanco y la pastilla de caldo, dejar cocer hasta que evapore casi todo
4. Echar el bote de champiñones, la nata y el curry al gusto, probar y ajustar la sal, dejar un rato más al fuego
5. Podéis añadir unos anacardos troceados a la salsa, le darán un sabor exquisito
6. Servir caliente y acompañado por el arroz blanco reservado y.....buen provecho!!!