

Receta de Pechuga de Pavo con Arroz al Curry

18 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pechuga de Pavo con Arroz al Curry**, podéis prepararla en casa para toda la familia y quedaréis encantad@s con su riquísimo sabor, seguro que lo prepararéis más de una vez.

Ingredientes

- Pechuga de pavo (sobre 1kg para cuatro personas)
- Ajos (cuatro dientes)
- Arroz (200 grs)
- Limón (uno)
- Pimienta negra
- Tomillo (dos ramitas)
- Perejil (dos ramitas)
- Vino blanco (un vasito)
- Curry (dos cucharadas)
- Tomates cereza o Cherry (doce o catorce)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar las pechugas de pavo, secarlas y cortarlas en filetes
2. Poner en una cacerola dos cucharadas de aceite y rehogar el curry, echar unos dos litros de agua y un poco de sal, cuando hierva, echar el arroz y cocer unos 18 minutos
3. Una vez cocido el arroz, escurrirlo y reservar
4. Dorar el pavo por ambos lados, en una sartén con un poquito de aceite, echar los ajos cortados en láminas, la ralladura de limón, el zumo y el perejil picado y regarlo con el vino
5. Dejar cocer unos cinco minutos
6. Echar los tomates lavados, el tomillo, un poco de sal y pimienta y cocer dos minutos más
7. Repartir el arroz en los platos y poner encima el pavo cocinado
8. Servir enseguida y....buen provecho!!!