

Pollo al curry con arroz

Pollo al curry con arroz, el curry poco a poco va introduciendo en nuestra gastronomía, aportando sabores de toque asiático y además nos suelen gustar.

ingredientes

- 1 Pollo campero troceado
- 1 Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 1 vaso de Vino Blanco
- 500 ml de Nata Liquida
- 1 Cucharada de Curry
- 5 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- 1 vaso de Arroz
- 1 cucharada de Soja
- Pimienta
- Sal

elaboración Pollo al curry con arroz

En una sartén ponemos el aceite de oliva virgen, el pollo, salpimentamos y ponemos temperatura media, a los 5 minutos, troceamos los ajos y los incorporamos, esperamos otros 5 minutos e incorporamos el vino, esperamos removiendo de vez en cuando para que no se pegue la piel al fondo, lo mantenemos hasta que se consuma todo el caldo y el pollo quede crujiente.

En un cazo ponemos el arroz, dos vasos de agua y la soja, movemos y dejamos a fuego medio alto hasta que el agua se consuma y el arroz este tierno.

En una olla ponemos un chorrito de aceite y la cebolla que dejaremos pochar hasta que este transparente, incorporamos el

curry y la nata, seguimos removiendo hasta que hierva y se espese la salsa.

Para servirlo, sacamos los trozos de pollo, lo servimos con el arroz y lo bañamos con la salsa de curry.

Ya tenemos nuestro pollo al curry con arroz.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.