





Receta Arroz con pollo al curry y nata



 3 comensales	 1h 30m	 Plato principal	 Dificultad media
Características adicionales: Coste barato, Hervido			
Ingredientes:			
<div><div><ul style="list-style-type: none">• 1 paquete de pollo entero• Curry al gusto• 400 mililitros de nata para cocinar• 1 vaso de vino blanco• 1 chorro de aceite</div><div><ul style="list-style-type: none">• 2 vasos de arroz• 1 unidad de cebolla• 1 lata de champiñón• 1 diente de ajo</div></div>			

Pasos a seguir para hacer esta receta:

Paso 1:

Pon a cocer el arroz con una pastilla de caldo de pollo para darle un toque de sabor. Recuerda que la proporción es por un vaso de arroz, dos de agua. Cuando esté listo, escúrrelo y resérvalo para más adelante.

Paso 2:

Corta la pechuga de pollo en cubos, pica la cebolla finamente y cocina ambos ingredientes en una sartén con un chorrito de aceite a fuego lento.

Paso 3:

Cuando el pollo empiece a dorarse y la cebolla esté blanda, vierte dos vasos de agua y uno de vino blanco. Si quieres, puedes añadir una pastilla de caldo de pollo para potenciar el sabor, remueve y deja cocer hasta que el caldo se haya consumido.

Paso 4:

Cuando quede poco caldo, añade los champiñones laminados, la nata para cocinar y curry al gusto. Yo suelo añadir unos 15 g de curry, pero tú puedes añadir la cantidad que quieras. Remueve con una cuchara de madera y deja cocinar durante 2 minutos aproximadamente, hasta que todos los ingredientes estén bien cocinados y quede bastante salsa.

Paso 5:

Sirve el arroz y vierte por encima la preparación de pollo al curry con salsa. Puedes mezclarlo o dejarlo así para que cada comensal lo mezcle al gusto. Se trata de una receta muy jugosa y llena de sabor.