

Pollo al curry con arroz basmati

Ingredientes (4 personas):

- 400gr pollo
- 250 gr. de **Arroz Brillante Vasito Basmati**
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 ml. de leche de coco
- Agua
- Zumo de 1 limón
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 2 cucharaditas de curry
- Pimienta
- Perejil

Elaboración:

Colocar el pollo troceado en un bol y salpimentar. Agregar el curry y el zumo de limón. Mezclar bien y dejar macerar durante al menos 10-15 minutos. **Escurrir los trozos de pollo y freírlos en una cazuela con un chorrito de aceite.** Reservar el jugo resultante del macerado.

Para la salsa, picar los ajos, la cebolla y ponerlos a pochar en una cazuela. Sazonar. **Vertir el jugo del macerado, la leche de coco** y un par de vasos de agua. Mezclar, cocinar durante 5-7 minutos y triturar la salsa. **Incorporar los trozos de pollo y cocinar 10 minutos más.**

Enjuagar el arroz 3-5 veces hasta que el agua quede clara. **Cocerlo** con abundante agua y una pizca de sal durante 10-11 minutos. Escurrirlo.

Servir el pollo, acompañado con el arroz. Si se desea, espolvorear con perejil picado y decorar con una rama de perejil.

