

Pollo al curry con arroz basmati

Ingredientes (4 personas)

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



Elaboración

1. **Colocar el pollo troceado en un bol y salpimentar. Agregar el curry y el zumo de limón.** Mezclar bien y deja 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.
2. **Para la salsa,** picar los ajos, la cebolla y ponlos 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.**
3. **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.
4. Servir el pollo, acompañado con el arroz. Si se desea, espolvorear con perejil picado y decorar con una rama de perejil.