

A top-down view of a black ceramic plate resting on a light brown wooden surface. The plate contains a serving of white, long-grained rice on the right side. On the left side, there is a portion of shredded chicken (pollo) coated in a thick, bright yellow curry sauce. The text 'POLLO AL CURRY' is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the bottom half of the plate.

# **POLLO AL CURRY**





# POLLO AL CURRY

## INGREDIENTES (4 raciones)

- 600g de pechuga de pollo a trozos grandes
- 1 cebolla
- Medio litro de caldo de pollo
- Curry en polvo al gusto
- 1 yogur griego
- 4 vasitos de arroz basmati para microondas
- Aceite, sal y pimienta

## PREPARACIÓN

1. Pica la cebolla y sofríe con un par de cucharadas de aceite, hasta que esté dorada
2. Pon la cebolla, las pechugas de pollo, el caldo, 1 cdta de sal, 1 pizca de pimienta y curry al gusto en una sartén honda. Cocina tapado a fuego bajo unos 15-20 min o hasta que esté hecha la pechuga.
3. Una vez cocinado, deshilacha la pechuga (a mano o con procesador de alimentos), y mezcla con un poco de caldo y un yogur griego
4. Acompaña con un vasito de arroz basmati, y la cebolla restante en el caldo