



**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 sofrié 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