

A top-down view of a black ceramic plate filled with a meal. On the left side of the plate is a portion of chicken in a thick, yellow curry sauce, with some chunks of pineapple visible. To the right of the chicken is a mound of fluffy white rice. The plate is set on a light brown wooden surface with a visible grain. A semi-transparent grey banner is at the bottom of the image, containing the text 'POLLO AL CURRY' in white, bold, sans-serif capital letters.

POLLO AL CURRY



POLLO AL CURRY (THERMOMIX)

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. Pon en el vaso la cebolla en cuartos y 30g de aceite. Pica 5 seg / Vel 5
2. Sofríe 8 min / 120C / Vel 1
3. Añade al vaso las pechugas de pollo, el caldo, 1 cdta de sal, 1 pizca de pimienta y curry al gusto. Cocina tapado a fuego bajo unos 25 min / 100C / Giro inverso / Vel cuchara
4. Retira casi todo el caldo, añade el yogur, y deshilacha el pollo 10 seg / Giro inverso / Vel 4
5. Acompaña con un vasito de arroz basmati, y la cebolla restante en el caldo