

Mucho curmy poco pollo, digo arroz con pollo al curmy.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Lokillafeliz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Utilizo trozos de cebolla en vez de picarla.

### **Descripción:**

Mucho curmy poco pollo, digo arroz con pollo al curmy. Siempre me paso con el curmy, pero esta igual de rico. Todo es a gusto del consumidor. :-)

### **Ingredientes para 1 persona :**

- 1 vaso de arroz redondo o tipo basmati
- 2 filetes de pechuga de pollo
- Cebolla picada
- Curmy en polvo

### **Preparación:**

#### **Paso 1**

Se cuece el arroz, le echo curmy.

#### **Paso 2**

Frio el pollo y la cebolla, le echo curmy. Todo a fuego lento para que no se haga antes que el arroz.

#### **Paso 3**

Una vez cocido el arroz, lo echo en la sartén del pollo y la cebolla. Le echo curmy, lo remuevo. Y listo para comer!