Arroz al curry con pollo, piña y cebolla morada

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 150 gr de arroz basmati
- 250 ml de agua
- pollo al gusto
- 4 rodajas de piña natural
- 2 cebollitas moradas
- 2 cucharaditas de curry
- - Aceite - Sal

Preparación:

Paso 1

En una olla pequeña ponemos a calentar el agua con una pizca de sal. Cuando hierva el agua añadir el arroz y una cucharadita de curry, bajar a fuego medio y cocinar hasta que el arroz esté en su punto.

Paso 2

Mientras tanto en una sartén con una cucharada de aceite, frímos ligeramente la cebolla morada cortada en aros. Retiramos de la sartén la cebolla y añadimos la piña troceada y salteamos junto con una cucharadita de curry hasta que se dore Retiramos la piña y agregamos el pollo cortado a dados un poco de curry y salteamos hasta que este dorado. A continuaciòn añadimos el arroz y salteamos hasta que este frito agregamos la piña y salteamos un minuto Retiramos, servimos en platos y añadimos la cebolla morada.