

# Arroz al curry con pollo, piña y cebolla morada



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Pilar Rivas



**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 continuación 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.