

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



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

Creador: Lokillafeliz **Recetizador:** karmela



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!