

BROCHETAS DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAFF



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

VER EL ARROZ EN LA RECETA DEL POLLO STROGONOFF....

Ingredientes para 6 personas :

- 100 GR. de CURRY
 - 1 PUERRO
 - 1 CEBOLLA
 - 1 MANZANA
 - 1 PLÁTANO
 - 1/4 de PIÑA
 - 750 ML de NATA
 - SAL Y PIMIENTA BLANCA
 - ACEITE DE OLIVA
 - 500 GR. de PECHUGAS DE POLLO
 - 1/2 LITRO de CALDO DE AVE
 - ARROZ PILAFF
-

Preparación:

Paso 1

PELAR Y PICAR LAS VERDURAS Y LAS FRUTAS Y RESERVAR. CORTAR LA CARNE EN DADITOS PARA BROCHETAS Y SALPIMENTAR. INSERTAR EN LAS BROCHETAS Y RESERVAMOS.

Paso 2

EN UNA CAZUELA PONEMOS UN FONDO DE ACEITE DE OLIVA Y CALENTAMOS, AÑADIMOS EL PUERRO Y LA CEBOLLA Y POCHAMOS, CUANDO LA CEBOLLA ESTÉ CASI TRANSPARENTE AÑADIMOS LA FRUTA Y SEGUIMOS POCHANDO, AÑADIMOS EL CURRY Y DAMOS UNAS VUELTECITAS. VERTEMOS EL CALDO DE AVE Y LA NATA Y SALPIMENTAMO Y DEJAMOS COCER PARA QUE REDUZCA LA SALSA, TRITURAMOS Y PASAMOS POR UN CHINO GRUESO.

Paso 3

PONEMOS LAS BROCHETAS A LA PLANCHA CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA Y LOS SERVIMOS CON EL ARROZ Y MOJAMOS CON LA SALSA.