

# BROCHETAS DE POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAFF



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** BEATRIZ MORALES



**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.