

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Una manera diferente de comer pollo

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Pechugas de pollo
- 1/2 de Pimiento
- 3 cucharaditas de Curry en polvo
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 1 cucharada de Puré de tomate
- Sal
- Aceite
- 210ml de Agua
- Arroz Basmati
- Canela

Preparación:

Paso 1

Calentar el aceite en una sartén amplia, mientras picamos fina la cebolla y la echamos a la sartén a dorar. Picamos el ajo en láminas finas y lo añadimos también. Lo dejamos a fuego suave hasta que la cebolla se ponga transparente.

Paso 2

En un cazo ponemos a hervir el arroz basmati según las instrucciones del fabricante y a mitad de la cocción le añadimos la sal y canela al gusto.

Paso 3

Por otro lado preparamos la pasta de curry. En un bol ponemos el puré de tomate y le añadimos el curry y lo mezclamos todo muy bien. Después incorporamos a la sartén y mezclamos bien impregnando todo con la salsa.

Paso 4

Cortamos las pechugas en trocitos pequeños y añadimos también a la sartén mezclando todo bien y dejando freir unos minutos.

Paso 5

Incorporamos el agua y la sal y removemos bien. Dejamos cocer 20-25 minutos tapado y a fuego medio. Cortamos el pimiento en trozos pequeños y lo añadimos y dejamos 5 minutos más. Presentamos con el arroz especiado.