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

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

Creador: Lokillafeliz

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 curry poco pollo, digo arroz con pollo al curry. Siempre me paso con el curry, pero esta igual de rico. Todo es a gusto del consumidor. :-)

Ingredientes para 1 persona :

- 1 vaso de arroz redondo o tipo basmati
- 2 1 filete de pechuga de pollo
- Cebolla picada
- Curry en polvo

Preparación:

Paso 1

Se cuece el arroz, le echo curry.

Paso 2

Frio el pollo y la cebolla, le echo curry. Todo a fuego lento para que no se haga antes que el arroz.

Paso 3

Una vez cocido el arroz, lo echo en la sarten del pollo y la cebolla. Le echo curry, lo remuevo. Y listo para comer!