arroz y pavo al curry

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

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** alexeva

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

para los amantes del curry ese toque oriental que tan encautibador con un buen arroz basmati...

Ingredientes para 4 personas :

- 500 fr pechuga de pavo
- 400 gr arroz basmati
- Curry en polvo
- una tarrina de queso blanco de untar
- sal

Preparación:

Paso 1

pues empezamos cociendo el arroz estando pendiente del tiempo para que no quede pastoso

Paso 2

continuamos cortando en dados el pavo, y le añadimos el curry y la sal mezclando bien para que coja sabor en lo que se hace el arroz. lo ponemos a la sartén para freirlo un poco y añadimos sal o curry si hace falta.

Paso 3

para la salsa una vez sacado el pollo se añade en la misma sartén que coja el sabor del pavo al curry y si se quiere añadir un poco más y sacar solo unos segundos para que coja el saborcin

Paso 4

servir todo, en mi caso lo he colocado todo separado pero porque cocino para niños y son un poco especiales si se mecla todo pero lo suyo sería colocar el arroz debajo, luego la carne y vertir un par de cucharadas por

encima de la salsa para que cada cucharada tenga el sabor del plato al completo