

Será por recetas



Pollo al curry

Carnes, Recetas de pollo, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 60 Minutos

 Enviada el 31/10/2012

Ingredientes

- 1 pollo troceado
- 2 cebollas
- un yogur
- 1 tazón de arroz
- 1 limón
- curry en polvo
- aceite
- sal
- pimienta

Elaboración

Empezar mezclando el yogur con el curry y el zumo de limón, generando una pasta. Una vez realizada, poner el pollo en una fuente plana y luego verter la pasta sobre el pollo. Dejar reposar unas horas.

Poner una cazuela al fuego, con 4 cucharas de aceite, rallar la sobre la cazuela la cebolla. Cuando la cebolla este transparente, añadir el pollo y la salsa que le acompaña. Añadir sal y pimienta, dejar cocer hasta que le pollo esté tierno. Mientras se prepara el pollo, cocer el arroz en agua y sal, servira para acompañar el plato con arroz blanco. Servir bien caliente.



Autor receta de Pollo al curry

Calitesen

 Valoración 0/5

 14 Recetas publicadas

 Miembro desde 06/08/2012