

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:53
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-con-pollo-al-curry.html>

Arroz con pollo al curry

INGREDIENTES

400 grs. de arroz de grano largo
1 pechuga de pollo en trozos
1 zanahoria
1/2 calabacín
1 pimiento verde carnosos
1 pimiento rojo
2 dientes de ajo
1/2 vaso de vino blanco tipo Rueda
1 vaso de agua
Aceite de oliva
Curry en polvo
Sal

PREPARACIÓN

Cortar las verduras en palitos de medio centímetro de ancho por dos de largo. Salpimentar. Los ajos en láminas finas.

Sofreír las verduras poco tiempo, de modo que queden enteras. Reservar.

En el mismo aceite sofreír la pechuga de pollo en trozos, limpia de huesos y piel, hasta que estén dorados.

Una vez sofritos añadir el vino y dejar hervir dos minutos para que se evapore el alcohol. Incorporar las verduras, el curry en polvo y 1 vaso de agua.

Cocer aparte el arroz el abundante agua con sal. Cuando esté al dente retirar y pasar por agua fría para quitar los restos de almidón.

Añadir el arroz a las verduras, rectificar de sal, procurando que nos quede un arroz meloso, para ello añadir un chorrito de agua si fuere necesario.