

POLLO AL CURRY

Ingredientes:

- 500 gr. de pechugas de pollo en dados
- 50 gr. de aceite
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de champiñones grande
- ¾ de vaso de caldo
- harina, curry, sal, pimienta y colorante alimenticio

Preparación:

Ponemos el aceite, la cebolla en trozos y los ajos 3 minutos, temperatura 100, velocidad 4. **Ponemos la mariposa** y añadimos los champiñones 4 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añadimos el pollo enharinado, 1 cucharada de curry, 1 cucharada de colorante, sal y pimienta; programamos 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Vertemos el caldo y cocemos 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1.