

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:31  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pollo-con-albaricoques-al-curry.html>

---

## Pollo con albaricoques al curry

### INGREDIENTES

- 600 gramos de pechuga de pollo
- 150 gramos de cebolleta
- 1/2 kilo de albaricoques
- 250 gramos de arroz largo
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite
- 3-4 cucharaditas de curry
- 1/2 litro de caldo de verdura (de brik)
- 1 vasito de nata líquida
- 50 ml leche de coco
- un poco de cilantro molido
- 1 pizca de azúcar
- 1 cucharada de Maicena para ligar la salsa

### PREPARACIÓN

Cortar la carne en dados. Lavar la cebolleta y cortarla en lonchas gorditas.

Echar el arroz en agua con sal y dejar cocer hasta que esté al dente. Escurrir y reservar sin que se enfríe.

Calentar el aceite en un wok o en una sartén grande y dorar la carne. Añadir el cebollino y los albaricoques cortados en trozos.

Espolvorear con curry (ojo, que luego pica). Agregar el caldo, la nata y la leche de coco. Dejar que se haga a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante unos 8 a 10 minutos.

Salpimentar, añadir el cilantro y el azúcar. Desleír una cucharada de maicena en un vaso con un poco de agua fría y añadir. Remover y añadir a la carne. Seguir removiendo hasta que comience a hervir. Rectificar de sal.

Servir el arroz y el pollo al curry en dos fuentes separadas adornadas con unas hojas de menta.