POLLO AL CURRY CON CUSCÚS

1 raciones **8 min** **Media**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes blancas · Pollo · Segundos platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
363 kcal	28 g
Grasas	**Carbohidratos**
12 g	37 g
Fibra	**Sal**
4 g	1.1 g

Ingredientes

- 200 g de [url]pollo-al-curry[/url]
- 90 g de cuscús cocido:Url
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

1. Prepara la receta [url]pollo-al-curry[/url] y mantenla caliente.
2. Colocar el cuscús cocido en un bol amplio.
3. Soltar el cuscús cocido con un tenedor para que quede suelto.
4. Añadir sal al gusto y mezclar.
5. Servir el pollo al curry acompañado del cuscús cocido.

THERMOMIX

1. Prepara la receta [url]pollo-al-curry[/url] y mantenla caliente.
2. Colocar el cuscús cocido en el recipiente Varoma.
3. Añadir agua al vaso y colocar el Varoma en su posición.
4. Calentar el cuscús cocido al vapor. **5 min / Varoma / vel 1**
5. Añadir sal al gusto y mezclar.
6. Servir el pollo al curry acompañado del cuscús cocido.

Consejos

- Si ya tienes el pollo al curry listo, este plato funciona como “montaje exprés”: deja el pollo caliente y esponja el cuscús con un tenedor antes de servir.
- Para que el cuscús quede más suelto, muévelo con el tenedor justo antes de emplatar y ajusta la sal al final.

- En Thermomix, calienta el cuscús al vapor en Varoma exactamente el tiempo indicado para que no se reseque.
- Si buscas un plato más contundente, aumenta la cantidad de cuscús manteniendo la misma idea de “guarnición neutra” que absorba salsa (sin cambiar el pollo).