

POLLO AL CURRY CON SALSA DE MANGO Y ARROZ BASMATI

1 raciones

12 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes blancas · Pollo · Segundos platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
325 kcal	22 g
Grasas	Carbohidratos
9 g	40 g
Fibra	Sal
2 g	0.6 g

Ingredientes

- 200 g de [pollo-al-curry-con-salsa-de-mango](#)
- 90 g de arroz basmati cocido

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Prepara la receta [url]pollo-al-curry-con-salsa-de-mango[/url] y mantenla caliente.
 - 2** Colocar el arroz basmati cocido en un bol amplio.
 - 3** Soltar el arroz basmati cocido con un tenedor para que quede suelto.
 - 4** Calentar el arroz basmati cocido si fuera necesario.
 - 5** Servir el pollo al curry con salsa de mango acompañado del arroz basmati cocido.
-

Consejos

- Si el arroz basmati está recién hecho, extiéndelo 1-2 minutos para que pierda vapor y quede más suelto antes de servir.
- Para un emplatado más limpio, coloca el arroz en un lado del plato y el pollo al curry con salsa de mango en el otro, evitando que la salsa empape el arroz en exceso.
- Si preparas con antelación, calienta el arroz y el pollo por separado y júntalos en el momento de servir para mantener mejor la textura.
- Ajusta la cantidad de arroz basmati cocido según tu apetito o si buscas un plato más ligero o más saciante.