

POLLO AL CURRY CON SALSA DE MANGO Y CUSCÚS

1 raciones

12 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes blancas · Pollo · Segundos platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
412 kcal	24 g
Grasas	Carbohidratos
16 g	43 g
Fibra	Sal
4 g	1 g

Ingredientes

- 200 g de [pollo-al-curry-con-salsa-de-mango](#)
- 90 g de cúscus 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 cuscús cocido en un bol amplio.
- 3** Soltar el cuscús cocido con un tenedor para que quede suelto.
- 4** Calentar el cuscús cocido si fuera necesario.
- 5** Servir el pollo al curry con salsa de mango acompañado del cuscús cocido.

Consejos

- Mantén el pollo al curry con salsa de mango bien caliente antes de montar el plato, para que la salsa quede fluida y el cuscús no se enfríe.
- Suelta el cuscús cocido con un tenedor justo antes de servir: mejora la textura y evita que quede apelmazado. Si lo preparas con antelación, recalienta el pollo al curry con salsa de mango a fuego suave y monta con el cuscús al final para conservar la mejor textura.
- Ajusta la proporción pollo/cuscús según tu apetito: más cuscús para un plato más saciante, más pollo para priorizar la parte proteica.
- Presentación “gourmet” sin añadir ingredientes: sirve el cuscús en un lado del plato y el pollo con salsa en el otro, dejando que la salsa toque ligeramente el cuscús.