

# POLLO AL CURRY Y ARROZ BASMATI

1 raciones

12 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes blancas · Pollo · Segundos platos



## Información nutricional

Valores por ración

<b>Energía</b>	<b>Proteínas</b>
<b>276 kcal</b>	<b>26 g</b>
<b>Grasas</b>	<b>Carbohidratos</b>
<b>4 g</b>	<b>34 g</b>
<b>Fibra</b>	<b>Sal</b>
<b>2 g</b>	<b>0.7 g</b>

## Ingredientes

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

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Prepara la receta [url]pollo-al-curry[/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 acompañado del arroz basmati cocido.

---

## Consejos

- Para que el basmati quede más suelto, “rompe” los granos con un tenedor justo antes de servir (tal como indica la receta).
- Sirve el pollo al curry bien caliente y monta el plato al final: arroz primero y el curry encima para que la salsa no humedezca el arroz en exceso.
- Si el arroz se ha enfriado, caliéntalo aparte y vuelve a soltarlo con el tenedor antes de emplatar.
- Para una presentación más gourmet, coloca el curry en un lado del bol y el arroz en el otro (mitad y mitad), dejando la salsa visible.