

POLLO MADRÁS CON ARROZ BASMATI

1 raciones

35 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Segundos platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
342 kcal	25 g
Grasas	Carbohidratos
11 g	36 g
Fibra	Sal
1 g	0.8 g

Ingredientes

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

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

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

THERMOMIX

- 1** Prepara la receta [url]pollo-madras[/url] y mantenla caliente.
- 2** Colocar el arroz basmati cocido en el recipiente Varoma.
- 3** Añadir agua al vaso y colocar el Varoma en su posición.
- 4** Calentar el arroz basmati cocido al vapor. **5 min / Varoma / vel 1**
- 5** Servir el pollo madrás acompañado del arroz basmati cocido.

Consejos

- Mantén el ****pollo madrás bien caliente**** antes de montar el plato para que la salsa no pierda textura al servir.
- Suelta el ****arroz basmati cocido con un tenedor**** justo antes de llevar a la mesa para que quede aireado y no apelmazado.

- Si el arroz está de nevera, caliéntalo solo lo justo para no resecarlo; en Thermomix, el ****Varoma 5 min**** es un método limpio y uniforme.
- Sirve el arroz en un bol/plato amplio: facilita separar granos y mezclar con la salsa al comer.
- Ajusta el punto final montando primero el arroz y después el pollo: así controlas mejor la proporción salsa/arroz en cada ración.