



Macarrones con pollo al curry

Descripci3n

Esta receta es de Karlos Arguiñano, me pareci3 f3cil y la verdad es que el resultado me sorprendi3 gratamente.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- Los macarrones que acostumbr3is a poner para cuatro personas.
- 500 gr de pechuga de pollo. La receta original pone Â«cintas de polloÂ», pero no he encontrado.
- 2 cebolletas peque±as.

- 3 dientes de ajo pequeños.
- 1 zanahoria pequeña.
- 1 manzana mediana. La variedad que os guste.
- 1 cucharada sopera de harina.
- 1/2 cucharada sopera de curry. La receta original lleva 1 entera.
- 1/2 l de agua.
- Sal, pimienta, aceite de oliva, perejil.

Preparación:

Como os he comentado, no encontré «cintas de pollo», lo que he hecho es cortar en tiras las pechugas de pollo.

Salpimentamos las tiras de pechuga y reservamos.

Lavamos y troceamos la verdura finamente excepto uno de los ajos y la zanahoria que la troceamos sola, reservamos.

En una olla baja y ancha vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego y pochamos la zanahoria.



Cuando se dore un poco añadimos las cebolletas y los dos ajos, sazonamos y dejamos dorar un poco.



default watermark

Añadimos la harina y el curry, rehogamos un poco, removemos para que no se nos agarre al fondo de la olla. seguimos removiendo y vertemos el agua. mezclamos y sazonamos. Dejamos reducir. Si



En una sartén con un chorro de aceite de oliva salteamos las tiras de pollo y el ajo que nos queda picadito.



Cuando el pollo este blando lo añadimos a la salsa. Echamos el perejil picadito.



Pelamos, rallamos la manzana en un rallador y la incorporamos a la salsa también. removemos para



Por otro lado, vamos preparando los macarrones siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez cocidos, los escurrimos y los echamos en la salsa, mezclamos todo bien, rectificamos de sal.

VerÃ©is quÃ© ricos estan y que toque le da el curry.



Consejo: Lo bueno de esta receta es que la salsa con el pollo la podemos preparar con antelaciÃ³n y aÃ±adir los macarrones en el Ãºltimo momento.

VisÃ©tanos en Facebook: [facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃíbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃ­a

1. Carnes
2. Pasta

Fecha de creaciÃ³n

octubre 11, 2016

Autor

admin