

Arroz con Salsa Pollo al Curry

Ingredientes

2 cucharaditas de ralladura de limón	2 cucharadas de aceite rubia
3 cucharadas de jugo de limón	800 g de pechuga de pollo fileteada y en trozos
3 cucharadas de Salsa de Soya Gourmet	1 pimentón rojo cortado en julianas
3 cucharadas de Curry en Polvo Gourmet	4 cebollines picados en rodajas finas
2 cucharadas de azúcar	1/3 de taza de cilantro

Preparación

En un bol mezclar la ralladura de limón, jugo de limón, Salsa de Soya Gourmet, Curry en Polvo Gourmet, azúcar rubia y aceite. Agregar el pollo y marinar refrigerado 30 minutos. Retirar del refrigerador y agregar el pimentón, cebollines, cilantro y vino.

En un sartén calentar 2 cucharadas de aceite de oliva. Agregar la mezcla de pollo y cocinar 5-8 minutos o hasta el punto deseado del pollo. Sazonar con sal y Pimienta Negra Molida Gourmet. Si la salsa queda seca, agregar la cantidad necesaria de Caldo en Polvo de Verdura Gourmet.

Hacer un molde corona o moldes individuales de arroz, distribuir la salsa y espolvorear con las almendras y ciboulette. Servir de inmediato.

