

Arroz con piña al curry

TIEMPO: 30 MINUTOS
PORCIONES: 6



INGREDIENTES:

- 150 gr de piña en cubos
- 8-10 langostinos pelados
- 125 gr de pollo
- 2 huevos
- 200 gr de arroz cocido
- 15 gr de curry en polvo
- 15 gr de sal
- 8 gr de azúcar
- 80 ml de salsa de soja light
- 50 gr de anacardos fritos
- 1 tomate cortado en cubos
- 1/2 cebolla picada
- 1 cucharada de mantequilla
- Cebollino picado
- Aceite vegetal
- 150 ml de leche de coco

Preparación

Para servir esta receta, cortar la piña en dos y reservar una de las mitades y rebanar una de las piezas en cubos.

En una sartén poner aceite vegetal y freír los langostinos pelados, los sacamos y reservamos para luego.

En esa misma sartén añadir la mantequilla y cocinar el pollo, freír bien por ambos lados.

Una vez frito, lo apartamos a un lado y freímos los huevos rompiéndolos o picándolos, cuando estén listos los mezclamos con el pollo.

Incorporar el arroz blanco cocido y el curry en polvo, mezclar bien. En este momento el curry empezará a tostarse y a soltar todo su aroma.

Seguidamente añadir la sal, el azúcar, la salsa de soja light, la leche de coco, los anacardos fritos, el tomate y la cebolla, mezclar todos los ingredientes bien.

Incorporar la piña y los langostinos fritos y mezclar un poco más, incorporar el cebollino y mezclar.

Para presentar en la piña, rellenamos la mitad que hemos vaciado con el arroz frito y para decorar colocamos unos cuantos anacardos fritos y un poco de cebollino en la parte de arriba.

