



## Festival de la India

### Ingredientes (para 4 personas)

#### Para el arroz:

- 1 diente de ajo finamente picado
- 250 gr de arroz Diana Premium
- 1 Cucharada de curry
- 1 cucharadas de aceite Diana con Vitaminas
- 2 cucharadas de cilantro
- Sal

#### Para las lentejas:

- 250 gr de Lentejas Diana
- 1 ½ cucharadita de curry
- ½ cucharaditas de jengibre en polvo
- ½ cucharaditas de canela
- 500 gr de pechuga de pollo en cubos
- 3 ½ Tazas de caldo de pollo
- 2 tomates cortados
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ taza de crema de leche
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cebolla cabezona morada cortada
- 1 Rama de cilantro



### Preparación

#### Preparación del arroz

1. Calienta una cucharada de aceite Diana con Vitaminas\*
2. Saltea el arroz con el curry
3. Agrega ajo, 2 ½ tazas de agua caliente y sal
4. Deja hervir hasta que seque

#### Preparación de las lentejas

1. Agrega aceite Diana con Vitaminas\*
2. Saltea el pollo con sal y pimienta hasta que esté dorado
3. Agrega el resto del aceite Diana con Vitaminas\* y sofríe la cebolla, el tomate y el otro ajo
4. Revuelve
5. Añade las lentejas, el jengibre, la canela, el caldo, el curry y la pasta de tomate.
6. La sal, la pimienta y la rama de cilantro deja hervir y tapa.
7. Cocina por 35 minutos revolviendo ocasionalmente
8. Agrega el pollo y la crema de leche
9. Sirve las lentejas con pollo sobre el arroz y espolvorea un poco de cilantro

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.