



Arroz con Pollo al Curry y Ahuyama

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 1 cucharada de pechuga de pollo en cubos
- 1 cucharada de piña picada
- ½ taza de curry
- ½ cucharadita de pasta de tomate
- 1 taza de leche de coco
- 1 limón
- ½ taza de ahuyama picada en cubos
- 1 ajo picado
- 1 cucharadita de jengibre picado
- 1 cucharada de cilantro picado



Preparación

1. Sofríe el ajo con la cebolla y el jengibre.
2. Agrega el curry, dora el pollo, y agrega la pasta de tomate para terminar de dorar por 2 minutos más
3. Agrega la leche de coco y media taza de agua. Agrega la ahuyama, dejar cocinar durante 15 minutos más.
4. Agrega el cilantro, el jugo de limón y la piña
5. Cocina por 3 minutos y finalmente agrega el arroz Diana Premium.
6. Mezcla todo y sirve caliente.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.