

uvesa

El recetario de **UVESA**

Receta de pollo

Raciones: 4 raciones.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Sartén, rondón, remo, cuchillo cocinero, tabla de corte, cazo, cuchara, espumadera, lengua de silicona, placa Gastronorm y flanera.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código QR para ir a la web de Uvesa y visualizar la elaboración de la receta en video y pdf



Solomillo de pollo al curry con cuscús, granada y piña

Ingredientes:

- 300 g de solomillo de pollo
- 200 g de cuscús
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1 cucharada de pimienta
- 2 g de romero
- 2 g de tomillo
- 400 ml de leche de coco
- 100 ml de nata para cocinar
- 200 g de granada
- 200 g de piña
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 250 ml de agua
- Cebollino
- Sal

Elaboración:

- PASO 1:** Cortamos el pollo en dados, salpimentamos y doramos. Sacamos y reservamos.
- PASO 2:** En el rondón, pochamos la cebolla cortada en trozos pequeños. Añadimos el pollo y removemos a fuego muy lento. Mientras, añadimos parte de la leche de coco a la sartén donde hicimos el pollo y la calentamos un poco.
- PASO 3:** Añadimos la leche de la sartén al rondón con el resto de la leche y la nata. Calentamos a fuego medio removiendo.
- PASO 4:** Añadimos el curry y cocemos a fuego lento 10 min y seguimos removiendo. Mientras, calentamos el agua con sal y aceite. Cuando hierva, añadimos el cuscús y removemos hasta que se haga. Ya hecho, dejamos enfriar.
- PASO 5:** Cortamos la piña en cubos pequeños y desgranamos la granada. Mezclamos con el cuscús ya frío.

Emplatado y observaciones:

- En plato plano, con la flanera, hacemos un molde de cuscús en la parte superior izquierda del plato. En el centro, colocamos el pollo, le echamos salsa de curry y decoramos con cebollino picado.
- Podemos sustituir la granada por arándanos rojos.

