

Curry verde con pollo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

La leche de coco de esta receta se obtiene con la ralladura de la pulpa seca de coco mezclada con agua. No debería contener lactosa.

Modo express

1. Corte las pechugas en tiras gruesas y colóquelas en un bol.
2. Exprima encima la lima e incorpore la leche de coco, una pizca de sal, la pimienta y la pasta de curry verde. Deje reposar durante 15 minutos.
3. Disponga el pollo con el líquido de la maceración en la cubeta de la Chef Plus Induction, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 20 minutos.

4. Sirva el pollo con su salsa o, si lo desea, puede acompañarlo con arroz basmati espolvoreado con un poco de menta picada.