

# 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.