

pollo al curry

Ingredientes

- 3 tazas de agua
- Sobre de Caldo de gallina maggi desmenuzado
- 1 Pechuga de pollo sin piel pequeña
- 1 cucharada de aceite
- 1/2 cebolla cebolla roja, finamente picada
- 1 cucharadita de curry en polvo
- Zumo de 1/2 limón
- 8 cucharadas de Crema de leche Nestlé
- 2 cucharadas de papia de mango
- 1 cucharada de cilantro, finamente picado

4 panes pita

Pasos

- En una olla mediana añada los tazas de agua, el caldo de gallina desmenuzado y la pechuga de pollo
- Lleva la olla a fuego medio y cocina por 20 minutos hasta que la pechuga este bien cocinada
- Cuando este bien cocinado, retirar la pechuga de pollo de la olla, ponerla en un tazón y dejar enfriar para desmenuzar.
- A parte en una sartén caliente a fuego medio el aceite por 3 minutos, sofrir la cebolla por 2 minutos o hasta que este un poco transparente.
- Añade la pechuga de pollo desmenuzada y el cilantro, mezcla hasta integrar bien
- Por ultimo, abre los panes pita a la mitad y rellena con la mezcla de pollo en partes iguales
- También puedes usar en esta receta, caldo de gallina maggi desmenuzado 70% menos sal

