



<https://www.mepillasquisando.com>



SOLOMILLO DE PECHUGA AL CURRY CON ARROZ JAZMÍN



INGREDIENTES:

- 12 Solomillos de Pechuga de Pollo.
- 500 ml. de Nata para guisar.
- 4 Tranchetes de Queso.
- 4 Cucharaditas de Curry.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- 1 Chorreoncito de Leche (opcional).
- 200 gr. de Arroz Jazmín.

ELABORACIÓN:

Quitamos a los solomillos el tendón central, troceamos en dados de bocado. Marcamos en una sartén con un poco de aceite, sal y pimienta, reservamos. En esta misma sartén y con el mismo aceite echamos la nata y la calentamos sin que llegue a hervir, añadimos el curry y mezclamos muy bien, si vemos que espesa demasiado, añadimos una poquita de leche. Agregamos la carne y la dejamos que se termine de hacer en la mezcla, cuando ya le falte poco troceamos los tranchetes, los echamos y los dejamos que se derritan. Mientras cocemos el arroz con agua y una pastilla de carne concentrada. Montamos el plato con un poco de cada.

<https://www.mepillasquisando.com>