

Receta

21. Pollo Comidista



Duración
25 minutos



Web
[El Comidista](#)



Dificultad
3 / 10



Raciones
2

Ingredientes

- 3 gr Curry
- 1 gr Cúrcuma
- 1 gr Jengibre Polvo
- 1 gr Pimentón
- 20 ml Soja
- 20 ml Leche
- 1 Yogur Griego
- 1 gr Pimienta Negra

- Pollo Troceado

- 110 gr Cebolla
- 65 gr Zanahoria
- 8 gr Ajo
- 6 Espárragos Verdes
- 100 ml Caldo Pollo

Preparación

- 1.-** Mezclar las especias y demás. Reposar.
- 2.-** Pochar cebolla, zanahoria, ajo y espárrago.
- 3.-** Saltear pollo aparte y añadirlo al sofrito. Añadir caldo y marinado. Reducir un poco. Reposar 10 minutos.

Consejos: Acompañar el plato con Arroz Basmati

