



Pollo con cúrcuma y jengibre

Tiempo 40 min

Raciones 4

Ingredientes:

4 contramuslos de pollo sin piel y sin hueso

40 gr de aceite de oliva

100 gr de cebolla

25 gr de piñones

100 gr de leche de coco

100 gr de caldo de ave

Cúrcuma al gusto (cucharada sopera)

Jengibre al gusto (cucharadita de postre)

Preparación :

Ponemos el aceite y la cebolla y la troceamos 5 seg vel 5

Sofreímos 8 mint varoma vel 1

Incorporamos los piñones y el pollo y rehogamos 5 mint varoma vel cuchara giro a la izquierda

Añadimos el caldo de ave , la cúrcuma y el jengibre y programamos 25 mint varoma vel cuchara giro a la izquierda

En ese momento podemos incorporamos la bandeja varoma, preparada con el arroz para sushi o unas verduritas

Añadimos la leche de coco y programamos 5 mint vel cuchara giro a la izquierda