

# Lista de ingredientes para la receta Arroz con mango y pollo con curry casero

## Arroz

- Sal A gusto
- Agua 6 Tazas
- Arroz basmati 3 Tazas
- Ajo 4 Dientes
- Ají dulce rojo 1 Unidad
- Achiote en polvo 1/2 cda.
- Aceite Vegetal 3/4 Tazas

## Curry casero

- Semillas de cilantro 1/2 cdas.
- Ají picante seco molido 1/2 cda.
- Cúrcuma en polvo 2 cda.
- Semillas de cardamomo 1/2 cda.
- Laurel 1 Hoja
- Comino en grano 1 cda.
- Pimienta Negra 1/2 cda.
- Semillas de hinojo 1/2 cda.

## Guiso

- Cilantro Picado 1 cda.
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Ajo 2 Dientes
- Ají dulce rojo 1 Unidad
- Pollo / Pechugas 2 Unidad
- Aceite Vegetal 3 cdas.
- Caldo De Pollo 1 1/2 L
- Jengibre Picado 1 cda.
- Azucar 1/2 cda.
- Tomate licuado 1/2 L

## Salteado de puerro

- Cilantro Picado 1 cda.
- Sal A gusto
- Semillas de cilantro 1/2 cdas.
- Aceite Vegetal Cantidad necesaria
- Semillas De Mostaza 1/2 cda.
- Ajo 2 Dientes
- Mango 1 Unidad

- Tomates 4 Unidades
- Frutos secos 250 g
- Maní pelado 100 g
- Puerro 3 Tallos
- Ají rojo dulce 1 Unidad