

Lombarda con Curry Rojo y Solomillitos de Pollo



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cacahuetes: c/n

Cebolla roja: 1 unidad

Cúrcuma: c/n

Lombarda: 1 unidad

Pasta de curry rojo tailandés: c/n

Solomillitos de pollo: c/n

Arroz: 1 Vaso

Caldo De Ave: c/n

Cilantro fresco: c/n

Leche de coco: c/n

Mantequilla: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* los solomillitos y reservar.
- *Dorar* hasta que se tueste la *cebolla* roja y añadir la leche de coco, el caldo de ave y antes de servirla, hojas de *cilantro* y cacahuetes machacados.
- *Hervir* la lombarda con pasta de **curry** rojo y servir con la mezcla anterior.
- Preparar el *arroz* al microondas y al sacarlo añadir *cúrcuma*, *mantequilla* y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lombarda-con-curry-rojo-y-solomillitos-de-pollo>