

Pasta china con curry de dos colores y salsa de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Curry amarillo: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Curry rojo: 20 g

Pechugas de pollo sin piel: 2 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Pasta

Pasta china de arroz: 200 g

Pimienta: A gusto

Tomillo: 1 Rama

Estragón: 1 Rama

Salsa

Miel: 20 cc

Salsa de soja: 25 cc

Pimiento amarillo: 1/2 Unidad

Jugo de Naranja: 200 cc

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Ciboulette seco: Cantidad necesaria

Lemon Grass seco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Desgrase las pechugas de *pollo* y corte a lo largo en tiras.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pase algunas tiras de *pollo* por el **curry** amarillo y otras por el rojo, retire el exceso.

- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva selle el *pollo*.

Pasta

- Deshoje el *estragón* y el *tomillo*.
- En una olla con agua hirviendo salada, coloque el *estragón*, el *tomillo* y pimienta.
- Agregue la pasta a cocinar al dente.
- Cuele y reserve.

Salsa

- Corte el *pimiento* rojo y amarillo, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- En una olla coloque el *jugo* de **naranja**, la salsa de soja y la miel.
- Deje reducir a fuego bajo, hasta lograr una consistencia de salsa y reserve.
- En una sartén coloque la salsa, agregue los pimientos y la pasta, condimente con sal y pimienta.
- Cocine por unos minutos.

Presentación

- En un plato hondo coloque, la pasta junto con el *pollo* y decore con *ciboulette* y lemon grass seco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-china-con-curry-de-dos-colores-y-salsa-de-naranja>