



Receta creada por usuario

Pollo al curry



Creada por **Carlos** >



COCINAR HOY



AÑADIR



OPCIONES



Dispositivos
Naveena





[Términos de uso](#)
[Política de privacidad](#)
[Aviso legal](#)
[Información legal](#)
[Cookies](#)

 [Español](#)

Ingredientes

Pechuga de pollo en dados 500gr

Aceite girasol

1 cebolla

2 dientes de ajo

champiñones (mejor naturales)

cucharada de curry, pimienta y sal.

Yogur natural

Pasos de preparación

- 1** Pon aceite, 1 cebolla y 2 dientes de ajo. **3 min/100°C/velocidad 4** aceite
- 2** Pon la mariposa y añade los champiñones. **4 min/100°C/🌀/velocidad 1**
- 3** Añade el pollo enharinado, 1 cucharada de curry, pimienta y sal. **3 min/100°C/🌀/velocidad 1**
- 4** añade un yogur natural. **10 min/100°C/🌀/velocidad 1**





Creada por
Carlos