KIKKOMAN

Curry rojo tailandés con pollo y coco

Tiempo total **25 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.932 kJ / 703 Kcal

Grasas: **32,2 g** Proteínas: **41,7 g**
Carbohidratos: **57,7 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para los frutos secos especiados:

50 g	de frutos secos variados, por ejemplo anacardos, avellanas, nueces pecanas o cacahuetes
3 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	de azúcar moreno

Para el curry:

200 g	de arroz, por ejemplo basmati
500 g	de filete de pechuga de pollo
2	pimientos rojos
1 manojo	de cebolletas
2	zanahorias
200 g	de tirabeques (o, en su defecto, guisantes congelados o judías verdes)
2 cucharaditas	de pasta de curry rojo
2 cucharadas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
400 ml	de leche de coco
75 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
	Unas hojas de cilantro (o albahaca tailandesa)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para los frutos secos especiados:

50 g de frutos secos variados, por ejemplo anacardos, avellanas, nueces pecanas o cacahuetes - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de azúcar moreno

Pique groseramente los frutos secos. En una sartén, caliente la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman junto con el azúcar hasta que comience a burbujear. Añada los frutos secos y remueva hasta que queden bien glaseados. Extiéndalos sobre papel de horno y deje que se enfríen por completo.

Pasos 2

200 g de arroz, por ejemplo basmati - **500 g** de filete de pechuga de pollo - **2** pimientos rojos - **1 manojo** de cebolletas - **2** zanahorias - **200 g** de tirabeques (o, en su defecto, guisantes congelados o judías verdes) - **2 cucharaditas** de pasta de curry rojo - **2 cucharadas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado **400 ml** de leche de coco - **75 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Cueza el arroz siguiendo las indicaciones del paquete. Corte el pollo en trozos, los pimientos en tiras, las cebolletas en aros, las zanahorias en rodajas finas y parta los tirabeques por la mitad. En un wok, saltee la pasta de curry en el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman caliente durante unos instantes para intensificar su aroma. Añada la leche de coco, unos 100 ml de agua y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, y lleve a ebullición.

Pasos 3

Unas hojas de cilantro (o albahaca tailandesa) Incorpore el pollo a la salsa y deje cocer a fuego lento durante unos 5 minutos. Añada las verduras preparadas y cocine todo junto durante 5 minutos más. Corte el cilantro en tiras. Sirva el curry acompañado del arroz, decorado con el cilantro fresco y los frutos secos especiados.