

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 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas 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
as

2 cucharaditas Kikkoman aceite de
as Sésamo Tostado

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
enfrien por completo.

Pasos 2

200 g de arroz, por ejemplo basmati - **500 g** de
filete de pechuga de pollo - **2** pimientos rojos - **1**
manejo 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.