

# Riz Casimir: curry suave de pollo con fruta

Tiempo total **40 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**4.222 kJ / 1.009 Kcal**

Grasas: **37 g** Proteínas: **48 g**  
Carbohidratos: **115 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

### Rice:

**0,5** de aceite de colza  
**cucharada**  
**5 g** de mantequilla  
**1** diente de ajo picado  
**2** clavos de olor  
**1** anís estrellado pequeño  
**1** hoja de laurel  
**150 g** de arroz vaporizado  
**330 ml** de caldo de pollo  
**30 g** de orejones de albaricoque picados  
**15 g** de almendras laminadas tostadas

### Adicionales:

**100 g** de plátano  
**180 g** de piña fresca  
**10 g** de mantequilla

### Curry:

**1 cucharada** de aceite de colza  
**60 g** de chalotas cortadas en dados  
**1** de jengibre rallado  
**cucharadita**  
**300 g** de pechuga de pollo cortada en dados  
**0,5** de curry en polvo  
**cucharada**  
**10 g** de mantequilla  
**10 g** de harina de trigo  
**70 ml** de caldo de pollo  
**70 ml** de nata para cocinar  
**50 ml** de almíbar de melocotón

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**0,5 cucharada** de aceite de colza - **5 g** de mantequilla - **1** diente de ajo picado - **2** clavos de olor - **1** anís estrellado pequeño - **1** hoja de laurel - **150 g** de arroz vaporizado - **330 ml** de caldo de pollo - **30 g** de orejones de albaricoque picados - **15 g** de almendras laminadas tostadas  
En un cazo, caliente el aceite de colza junto con la mantequilla. Añada el ajo, los clavos, el anís estrellado y el laurel, y saltéelos ligeramente. Agregue el arroz y remueva para que se impregne bien. Incorpore el caldo, tape y cocine el arroz según las indicaciones del fabricante. Retire las especias enteras y añada los albaricoques secos y las almendras tostadas.

### Pasos 2

**100 g** de plátano - **180 g** de piña fresca - **10 g** de mantequilla  
Divida el plátano primero en dos partes transversales y después a lo largo. Pele la piña, retire el corazón y córtela en aros de aproximadamente 1,5 cm de grosor. Después, corte los aros por la mitad. Derrita la mantequilla en una sartén y dore la fruta ligeramente por ambos lados. Pásela a un plato y consérvela caliente.

### Pasos 3

**1 cucharada** de aceite de colza - **60 g** de chalotas cortadas en dados - **1 cucharadita** de jengibre rallado - **300 g** de pechuga de pollo cortada en dados - **0,5 cucharada** de curry en polvo - **10 g** de mantequilla - **10 g** de harina de trigo - **70 ml** de caldo de pollo - **70 ml** de nata para cocinar - **50 ml**

**1,5** en conserva  
**cucharada** Kikkoman Salsa de Soja  
naturalmente  
fermentada  
**0,25** de pimienta negra recién  
**cucharadita** molida  
**100 g** de melocotón en  
conserva cortado en  
dados  
**10 g** de almendras laminadas  
tostadas  
**1 cucharada** de perejil picado

de almíbar de melocotón en conserva - **1,5**  
**cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente  
fermentada - **0,25 cucharadita** de pimienta negra  
recién molida - **100 g** de melocotón en conserva  
cortado en dados - **10 g** de almendras laminadas  
tostadas - **1 cucharada** de perejil picado  
Saltee la chalota y el jengibre en el aceite. Añada la  
pechuga de pollo y el curry en polvo, y fríalos hasta  
que el pollo esté bien hecho. Retire el pollo y  
resérvelo en un plato. En la misma sartén, funda la  
mantequilla, incorpore la harina y remueva  
brevemente. Vierta el caldo, la nata, el almíbar de  
melocotón y la Salsa de Soja Naturalmente  
Fermentada Kikkoman. Deje hervir a fuego suave  
hasta que la salsa espese. Sazone con la pimienta,  
añada el pollo cocinado y los melocotones, y  
caliente el conjunto. Sirva acompañado del arroz y  
la fruta, y espolvoree con las almendras laminadas  
y el perejil.