



Curry entomatado picante de pollo

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Salsas, Puré y Catsup

Este platillo tiene la sazón perfecta para volverse tu favorito.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de cebolla morada
- 2 tazas de pollo en cubos
- 2 cdas de mantequilla
- 2 cdas de curry en polvo
- 1 pieza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 2 cdas de Salsa de Habanero Rojo La Costeña®
- 2 cdas de cilantro picado
- 2 cdas de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Dorar la cebolla y el pollo en mantequilla caliente.
2. Agregar el curry, el puré, la salsa de habanero, el cilantro, el jugo de limón, sazonar con sal y pimienta. Cocinar 6 minutos a fuego medio.
3. Servir caliente.